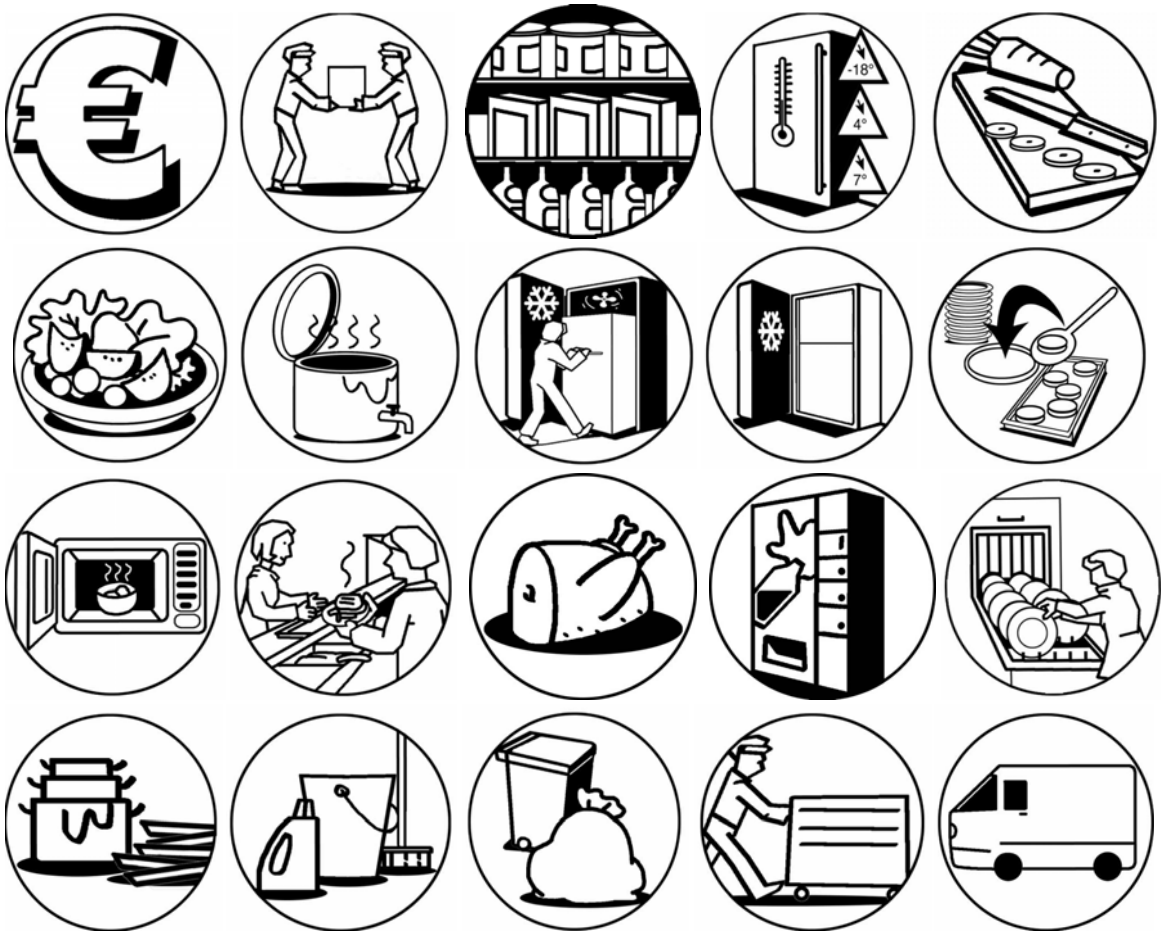
LEITLINIEN DER EIGENKONTROLLE

FÜR DEN SEKTOR DER

GROSSKÜCHEN UND

DER PFLEGEHEIME



Erste Version, offiziell gutgeheißen von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette,
am
……

Version 1, dd 17-01-08

Als Zusatz (auf CD-Rom) mit Instruktionen zur Ausarbeitung seines eigenen HACCP und SAC Handbuchs und eine Checkliste, um ein Audit selbst durchzuführen.

Kolophon

- Veröffentlichung: VGRB[1], HFDV[2]
- Verfassung: Dirk Lemaître, Luc Vanhaverbeke
- Linguistische Überprüfung: Bea Collin
- Illustrationen: Vera Smeulders
- Druck: Print Service, Leuven

Bestelladresse

VGRB

Zu Händen von **Dirk Lemaître**
Eikenberglaan 23
3020 Winksele
Tel: 016 48 97 98
E-mail : VGRB@VGRB.be

Korrespondenzadresse

Facilitaire Dienst UZ Leuven
Zu Händen von **Luc Vanhaverbeke**
Herestraat 49
3000 Leuven
Tel : 016 34 74 40
E-mail : Luc.vanhaverbeke@uzleuven.ac.be

Der Preis der Leitlinien beträgt **27 Euro,** inkl. TVA und Entsendung.

Repräsentant französischsprachige Gemeinschaft

F.F.C.E.[3]
Zu Händen von **Rosine Tans**
Rue Laplace 40, 4100 Seraing
Tel : 04 338 78 20
E-mail : info@ffce.be

A.G.H.H.[4]
Zu Händen von **Guy Hebert**
Rue des Sorbiers 30, 4800 Verviers
Tel : 02 764 37 55
E-mail : guy.hebert@skynet.be

Hinweis für den Benutzer der Leitlinien

Die Verfasser der Leitlinien haben sich bemüht, im Rahmen des Möglichen alle anwendbaren gesetzlichen Vorschriften zu berücksichtigen. Diese gesetzlichen Vorschriften unterliegen jedoch einem ständigen Wandel. Es ist daher wichtig, dass der Benutzer der Leitlinien diese Gesetzesänderungen gut verfolgt und sie berücksichtigt. Bei eventuell in Frage zu stellenden Punkten der Leitlinien gelten in jedem Fall die gesetzlichen Vorschriften.

Falls die Leitlinien als Arbeitshilfsmittel im Rahmen der Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften gebraucht werden, müssen die in diesen Leitlinien beschriebenen gesetzlichen Vorschriften eingehalten werden.

Falls nach der Validierung dieser Leitlinien Korrekturen notwendig erscheinen, werden diese auf geeignete Art und Weise den Besitzern dieser Leitlinien (über die einzelne Identifizierungsnummer) mitgeteilt.

1 Vereniging voor Gemeenschapsrestaurateurs België
2 Hoofden Facilitaire Diensten van Verzorgingsinstellingen
3 Fédération Francophone des Cuisines d'Entreprises
4 Association des Gestionnaires Hôteliers en milieu Hospitalier

Dieses Werk oder Teile davon dürfen nicht ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers durch jegliches andere Verfahren, namentlich durch Fotokopie, vervielfältigt werden.

KAPITEL 1 ALLGEMEINES 9
1.1 Informationen über dieses Handbuch 9
1.1.1 Anwendungsbereich 9
1.1.2 Der Gebrauch des Handbuchs und der CD-ROM 10
1.1.3 Mit einbezogene Berufsvereinigungen 12
1.1.4 Verwendete Mittel 12
1.1.5 Verbreitung des Handbuchs und der Anhänge 13
1.2 Definitionen 13
1.3 Eigenkontrolle 18
1.3.1 Eigenkontrollsystem (SAC) 18
1.3.2 Inspektion und Validierung des SAC 18
1.4 Meldepflicht 19
1.4.1 Wer muss was melden? 19
1.4.2 Wie melden? 21
1.4.3 Wo melden? 22
1.5 Rückverfolgbarkeit 23
1.5.1 Eingangsregister 24
1.5.2 INTERNE RÜCKVERFOLGBARKEIT 24
1.5.3 Ausgangsregister 25
1.5.4 Die Rückverfolgbarkeit in der Praxis 26
1.5.5 Validierung des SAC, externe Kontrolle 27
1.6 Lockerungen der Eigenkontrolle 29
1.6.1 Wer kommt in Frage für Lockerungen? 29
1.6.2 Schema GHP, GHP + gelockertes HACCP, komplett 30
1.6.3 GHP 31
1.6.4 GHP + gelockertes HACCP 31
1.6.5 komplettes HACCP 33
1.7 Gesetzgebung: 33
1.8 Liste der Abkürzungen 34
1.9 Überblick KKP, AP, AA, NF, RF 36
KAPITEL 2 HYGIENEANFORDERUNGEN 42
2.1 Hygieneanforderungen im Bereich der Infrastruktur 42
2.1.1 Unternehmen 42
2.1.2 Gebäude 42
2.1.3 Produktionsströme(flow), Vorbeugung der Kreuzkontamination 43
2.2 Anforderungen an die Räume 43
2.2.1 Lagerräume 43
2.2.2 Kühlkammer 44
2.2.3 Brotküche 44
2.2.4 Auspackraum 44
2.2.5 Raum für Gemüsebehandlung 45
2.2.6 Kalte Küche 45
2.2.7 Warme und kalte Küche 45

2.2.8 Küche für spezifische Zubereitungen ... 46
2.2.9 Umkleideräume ... 46
2.2.10 Speisesaal ... 47
2.2.11 Toiletten ... 47
2.3 Hygieneanforderungen für die Einrichtung und Ausrüstung 47
2.3.1 Fussböden und Treppen ... 47
2.3.2 Wände, Fenster, Sonnenschutz ... 47
2.3.3 Fenster, Fensterbänke, Sonnenschutz ... 48
2.3.4 Türen ... 48
2.3.5 Decken ... 48
2.3.6 Belüftung ... 48
2.3.7 Beleuchtung ... 49
2.3.8 Leitungen ... 49
2.3.9 Waschbecken, Wasserhähne, Seife, Wegwerftücher, Nagelbürste ... 50
2.3.10 Arbeitsplatten, Tische und Geräte ... 50
2.3.11 Schneidebretter, kleines Küchenmaterial ... 51
2.3.12 Gerätschaften ... 51
2.3.13 Besteck und Geschirr ... 52
2.4 Einige spezifische Hygieneregelungen 52
2.4.1 Lebensmittelallergie ... 52
2.4.2 Produktgruppen ... 54
2.4.3 Wasserqualität ... 56
2.4.4 Vorbeugung einer chemischen Kontamination ... 56
2.4.5 Vorbeugung von Kreuzkontaminationen ... 57
2.4.6 Unterhaltsmaterial ... 59
2.4.7 Schädlingsbekämpfung ... 59
2.4.8 Technischer Unterhalt ... 60
2.4.9 Die Temperaturmessung ... 60
2.5 Persönliche Hygiene 61
2.5.1 Potentielle Gefahren ... 61
2.5.2 Hygienisches Bewusstsein und Verhalten ... 62
2.5.3 Schulung und Recycling ... 63
2.5.4 Schutzkleidung, Handtücher, Taschentücher ... 64
2.5.5 Handhygiene ... 64
2.5.6 Verwendung von Handschuhen zum einmaligen Gebrauch ... 66
2.5.7 Haare, Bart und Schnurrbart ... 66
2.5.8 Ärztliche Untersuchung und Krankheit ... 67
2.5.9 Verantwortlichkeiten ... 67
KAPITEL 3 DAS HACCP SYSTEM 69
3.1 Handbuch und dokumentiertes HACCP Qualitätssystem 69
3.1.1 HACCP Handbuch ... 69
3.1.2 das dokumentierte HACCP Qualitätssystem ... 69
3.1.3 DIE 7 HACCP GRUNDSÄTZE ... 70
3.2 Zehn Etappen 71
3.2.1 Etappe 1 Bildung einer HACCP Arbeitsgruppe ... 71

3.2.2 Etappe 2 Angaben: Rohstoffe, Endprodukte, Kunden 71
3.2.3 Etappe 3 Ausarbeitung eines Schemas mit dem Produktionsflow 72
3.2.4 Etappe 4 Bewertung der Risiken und der Vorbeugungsmaßnahmen 72
3.2.5 Etappe 5 Bestimmung der KKP mit einer Risikoanalyse 74
3.2.6 Etappe 6 Bestimmung der Normen und Grenzwerte 75
3.2.7 Etappe 7 Durchführung von Kontrollen, Messungen 75
3.2.8 Etappe 8 Ausarbeitung eines Abhilfeplans 75
3.2.9 Etappe 9 Verfassung eines HACCP Handbuchs 76
3.2.10 Etappe 10 Bewertung und Korrekturen 76

KAPITEL 4 VERFAHRENSETAPPEN 77

4.1 Einführung 77

4.2 Zwanzig Verfahrensetappen 77

4.2.1 Verfahrensetappe 01 Wareneinkauf 77
4.2.2 Verfahrensetappe 02 Warenannahme 80
4.2.3 Verfahrensetappe 03 Warenlagerung in neutraler Zone 84
4.2.4 Verfahrensetappe 04 Warenlagerung, gekühlt 85
4.2.5 Verfahrensetappe 05 Vorbereitung 90
4.2.6 Verfahrensetappe 06 Kalte Küche 92
4.2.7 Verfahrensetappe 07 Warme Küche 95
4.2.8 Verfahrensetappe 08 Abkühlen 102
4.2.9 Verfahrensetappe 09 Lagerung in der Kühlkette 105
4.2.10 Verfahrensetappe 10 Portionierung 107
4.2.11 Verfahrensetappe 11 Regenerieren 110
4.2.12 Verfahrensetappe 12 Verteilung 112
4.2.13 Verfahrensetappe 13 Automaten 116
4.2.14 Verfahrensetappe 14 Restebehandlung 118
4.2.15 Verfahrensetappe 15 Abräumen und Geschirr 120
4.2.16 Verfahrensetappe 16 Große Spüle 123
4.2.17 Verfahrensetappe 17 Reinigung, Desinfektion und Unterhalt 126
4.2.18 Verfahrensetappe 18 Abfallbehandlung 132
4.2.19 Verfahrensetappe 19 Interner Transport 134
4.2.20 Verfahrensetappe 20 Externer Transport 137

TEIL 2 140

KAPITEL 5 VERWALTUNGSFORMULARE 140

5.1 Liste der KKP, AP, NF, RF, AA 140

5.2 KKP mit Registrierungsformularen 142

5.2.1 KKP.02.01 (RF.02.01): Kontrolle Annahme der Lebensmittel 146
5.2.2 KKP.04.01 (RF.04.01): Temperatur der Kühlkammer 150
5.2.3 KKP.04.02 (RF.04.02): Temperatur der Kühlkammer, Lockerung 151
5.2.4 KKP.04.03 (RF.04.03) Temperatur Tiefkühlschrank 153
5.2.5 KKP.04.04 (FE.04.04): Temperatur Tiefkühlschrank, Lockerung 154
5.2.6 KKP.07.01 (RF.07.01): Temperatur während der Zubereitung in der Wärmekette 156
5.2.7 KKP.07.02 (RF.07.02) Temperatur des Frittieröls, der Qualität des Frittieröls 159

5.2.8 KKP.12.01 (RF.12.01): Serviertemperatur in der Wärmekette 161
5.2.9 KKP.19.01 (RF.19.01): Zeitraum/Temperatur während interner Beförderung 164
5.3 AP (mit Registrierungsformularen) 166
5.3.1 AP.01.01 (RF.01.01): Allgemeine Hygieneinformationen Lieferant 171
5.3.2 AP.01.02 (RF.01.02): Formular Produktinformation 175
5.3.3 AP 01.03 (RF.01.03): Besondere Angaben zum Einkauf (vorgebackene Fritten) 178
5.3.4 AP.01.04 (RF.01.04): Formular zur Angabe von Lieferantenfehlern 179
5.3.5 AP 01.05 (RF.01.05): Lieferantenbericht bei Qualitätsmängeln 181
5.3.6 AP.02.01 (RF.02.02): Zeit zwischen der Annahme und der Kühllagerung 183
5.3.7 AP.02.02 (RF.02.03): Eingangsregister(Lockerung) 185
5.3.8 AP.03.01 (RF.03.01): Temperatur und Zeit für Produktlagerung 187
5.3.9 AP.04.01: Zeitraum/Temperatur Aufbewahrung der Risikoprodukte 189
5.3.10 AP.05.01 (NF.05.01): Temperaturkontrolle während der Produktion 190
5.3.11 AP.07.01 (RF.07.03): Risikoanalyse bei Gerichteentwicklung 195
5.3.12 AP.07.02 (RF.07.04): Risikoanalyse bei Rezept 197
5.3.13 AP.08.01 (RF.08.01): Verfahren zum schnellen Abkühlen 199
5.3.14 AP.08.02 (RF.08.02): Kontrolle Funktionsweise der Thermometer 200
5.3.15 AP.10.01: Zeitraum/Temperatur zwischen Zubereitung und Verteilung 202
5.3.16 AP.10.02: Temperaturen während der Portionierung 202
5.3.17 AP.10.03: Temperatur Tischgeschirr kalte Portionierung 202
5.3.18 AP.11.01 (RF.11.01): Temperaturverlauf während des Regenerierens 203
5.3.19 AP.12.01 (RF.12.02): Temp. warme Speisen in Pflegestationen 205
5.3.20 AP.14.01 (RF.14.01): Temperaturverlauf Abkühlung der Reste 207
5.3.21 AP.15.01 (RF.15.01): Temperatur des Spülwassers der Spülmaschine 209
5.3.22 AP.16.01: Wassertemperatur von manuellem Spülen 211
5.3.23 AP.17.01: Waschen und Desinfektion der Hände 211
5.3.24 AP.17.02: Reinigungsparameter 211
5.3.25 AP.17.03: Reinigungs-/Desinfektionsergebnisse 211
5.3.26 AP.19.01 (RF.19.02): Zeit/Temperatur während interner Beförderung 212
5.3.27 AP.20.01 (RF.20.01): Ausgangsregister 214
5.3.28 AP.20.02 (RF.20.02): Zeit/Temperatur bei externer Beförderung 216
KAPITEL 6 ARBEITSANWEISUNGEN 218
6.1 Einführung 218
6.2 Register der Arbeitsanweisungen 218
6.2.1 AA.01.01: Organisation Einkauf 219
6.2.2 AA.02.01: Organisation der Warenannahme 221
6.2.3 AA.03.01: Organisation der Lagerung in der neutralen Zone 223
6.2.4 AA.04.01: Organisation Lagerung von gekühlten Produkten 225
6.2.5 AA.05.01: Organisation der Zubereitung 227
6.2.6 AA.05.02: Arbeitsanweisung für das Auftauen 229
6.2.7 AA.05.03: Arbeitsanweisungen: Eier pellen und aufbewahren 231
6.2.8 AA.05.04: Arbeitsanweisungen: Gemüseputzen und Schneiden 232
6.2.9 AA.05.05: Arbeitsanweisungen: Fleisch und Fisch panieren 234

6.2.10 AA.05.06: Arbeitsanweisung: Verwendung/ Reinigung einer Schneidemaschine 235
6.2.11 AA.05.07: Arbeitsanweisungen: Käseschneiden 237
6.2.12 AA.05.08: Gebrauch von frischen Eiern 239
6.2.13 AA.06.01: Organisation von kalten Zubereitungen 240
6.2.14 AA.07.01: Organisation der Warmspeisen 241
6.2.15 AA.07.02: Arbeitsanweisungen für den Gebrauch von einer Fritteuse 243
6.2.16 AA.07.03: Arbeitsanweisungen für tief gefrorenes Brot, Backwaren 246
6.2.17 AA.07.04: Arbeitsanweisungen für die Entwicklung von Produkten 250
6.2.18 AA.08.01: Organisation Kühlung 252
6.2.19 AA.10.01: Organisation der Portionierung 255
6.2.20 AA.10.02: Portionierung Brotmahlzeiten 257
6.2.21 AA.10.03: Zeitschema für die Portionierung von warmen Speisen 259
6.2.22 AA.10.04: Portionierung der Kaltspeisen 260
6.2.23 AA.12.01: Organisation der Verteilung 261
6.2.24 AA.12.02: Service von Speiseeis, Softeis und Milkshakes 263
6.2.25 AA.12.03: Servieren von Bier und Erfrischungsgetränken (Fass oder Flasche) 266
6.2.26 AA.12.04 Ausschankanlage 271
6.2.27 AA.14.01: Organisation der Restebehandlung 273
6.2.28 AA.15.01: Organisation: Abräumen und maschineller Abwasch 275
6.2.29 AA.16.01: Organisation der Spüle von Behältnissen 278
6.2.30 AA.17.01: Organisation Reinigung, Desinfektion und Unterhalt 281
6.2.31 AA.17.02 Reinigungs- und Desinfektionsplan des Materials 284
6.2.32 AA.17.03: Reinigungs- und Desinfektionsplan der Räume 289
6.2.33 AA.17.04: Empfohlene Dosierung für die Chlorreinigung 292
6.2.34 AA.17.05: Technische Wartung der Geräte 293
6.2.35 AA.18.01: Organisation der Müllverwaltung 295
6.2.36 AA.19.01: Organisation der internen Beförderung 297
6.2.37 AA.19.02: Essensversorgung in den Abteilungen 299
6.2.38 AA.20.01: Organisation der externen Beförderung 302

ANHANG I KRANKHEITSERREGENDE MIKROORGANISMEN 304

ANHANG 2 CHECKLISTEN DES EIGENKONTROLLSYSTEMS 312

ANHANG 3 ÜBERSICHT DER FORMULARE: KKP, AP, AA, NF, RF 316

TEIL 1

1 KAPITEL 1 ALLGEMEINES

1.1 Informationen über dieses Handbuch

1.1.1 Anwendungsbereich

Dieses Handbuch wendet sich an auf die Allgemeinversorgung in Gemeinschaftsverpflegungen, miteinbegriffen in Pflege- und/oder Altenheimen. Das Handbuch wird auch angewendet auf kleine Einheiten und sehr kleine Unternehmen (SKU), die eine Lockerung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit erhalten (siehe Kapitel 1, Punkt 1.6). SKU

Dieses Handbuch ist auch in Anwendung für solche Unternehmen, die direkt an den Verbraucher liefern (B2C) sowie für Lieferungen über einen Dritten (B2B). Wenn ein Unternehmen mehrere Niederlassungseinheiten besitzt, muss jeder Betreiber der FASNK bekannt sein und ein Exemplar des Handbuchs besitzen.

Das Handbuch ist in Anwendung für Küchen, Kantinen, Cafeterias und folgende Institutionen:

- Unternehmen;
- Schulische Einrichtungen (Schulen, Restaurants, Unikantinen,…);
- Pflegeeinrichtungen (Krankenhäuser, Pflegeheime, Altenheime,…);
- Beschützende Werkstätten;
- Gefängnisse;
- Jugendherbergen, Tagesstätten, Ferieneinrichtungen, Schulungseinrichtungen;
- Internate;
- Vereinigungen (Sport);
- Festsäle;
- Cateringservice für Flugzeuge, Züge und Schiffe,…;
- Traiteure.

Bemerkung zum **'Traiteur'**: Mit Ausnahme von Traiteuren, die eine Tätigkeit als Metzger ausüben, müssen die Traiteure das Handbuch HORECA (zur Einführung eines Eigenkontrollsystems im HORECA Sektor) befolgen. Unter **'Traiteur'**(Fertiggerichtzubereiter)'' versteht man: jemand, der Fertiggerichte zubereitet, die zum Mitnehmen sind oder nach Hause lieferbar sind. Ein Unternehmen, das Fertiggerichte an Unternehmen, Schulen, Krankenhäuser, Pflegeheime, Einrichtungen,…liefert, wird hier als ,,Traiteur'' angesehen und muss die in diesem Handbuch beschriebenen Vorschriften befolgen.

Verfahrensetappen

Die Tätigkeiten und Verfahrensetappen, die bei der Organisation der Essensausgabe (Gastgewerbe), eine Rolle spielen sind: der Ankauf, die Annahme und die Lagerung von Waren, die Zubereitung, die Herstellung, die Portionierung und die Verteilung von Essen. Darin miteinbegriffen sind auch die Nebentätigkeiten wie die Restebehandlung, das Abräumen und das Geschirrspülen, die Reinigung und der Unterhalt/Desinfektion, die Beseitigung und die Lagerung von Müll, der interne und externe Transport sowie die Hygienevorschriften für das Personal.

Obwohl das Handbuch auf den zuletzt veröffentlichten Richtlinien und Regelungen basiert, ist es ratsam – aufgrund des ständigen Wandels der Regelungen in Sachen Lebensmittelhygiene - regelmäßig die offiziellen Publikationen der FASNK in dieser Materie auf der Webseite (siehe Rubrik nützliche Adressen) oder über andere Medien einzusehen.

Die im Handbuch erteilten Ratschläge und Empfehlungen sind sowohl für die Verantwortlichen als auch für die Mitarbeiter der Essensausgabe (Gastgewerbes) jeglicher Art (eigene Verwaltung oder Catering-Dienste) bestimmt.

1.1.2 Der Gebrauch des Handbuchs und der CD-ROM

Das Handbuch zielt darauf ab, die gesetzlichen Anforderungen in die Praxis umzusetzen. In den Gesetzestexten (siehe Kapitel 1, Punkt 1.7) werden selten konkrete Normen, Grenzwerte, Temperaturen, Zeiten, Häufigkeiten und Überprüfungen,…angegeben. All diese Angaben befinden sich in diesem Handbuch.

Im Falle, dass die Essensausgabe durch einen externen Catering-Dienst ausgeführt wird, müssen die Verantwortlichkeiten in Zusammenhang mit der Umsetzung und der Weiterverfolgung der Eigenkontrolle gut im Vertrag definiert sein.
Das Handbuch besteht aus einem theoretischen (erster Teil) und einem praktischen Teil(zweiter Teil). Der erste Teil wird in Form einer Broschüre zur Verfügung gestellt. Die Beispiele von Registrierungs- und Meldedokumenten, ausgearbeiteten KKP, Instruktionen und anderen Verfahren, befinden sich im zweiten Teil. Sie sind auf CD verfügbar. Somit kann der Benutzer die Dokumente kopieren und da, wo es notwendig ist, seinen eigenen Bedürfnissen anpassen.

Sowohl der Teil 1 und 2 gehören zum Eigenkontrollhandbuch.

Im ersten Teil werden einige allgemeine Aspekte angesprochen, zum Beispiel die Definition der im Handbuch verwendeten Begriffe, die bei der Essensausgabe geltenden Gesetzestexte, eine Liste der verwendeten Abkürzungen und eine Anzahl nützlicher Adressen.

Weiter ist in diesem Teil die Rede von der Politik in Sachen Lebensmittelsicherheit. Es werden vor allem die allgemeinen Bestimmungen hinsichtlich der Einrichtung und Ausrüstung der Essensausgabe behandelt. Auch wird die Mit-Einbindung der Betriebsleitung und der zu verfolgenden Verfahren in Sachen Lebensmittelsicherheit angesprochen.

Schlussendlich findet man in diesem ersten Teil ebenfalls die Liste der 7 Prinzipien und den Überblick der zehn notwendigen Etappen zur Verfassung eines HACCP Handbuchs.

Im **Teil 2** werden Dokumente zur Verfügung gestellt, um die Eigenkontrolle, die Rückverfolgbarkeit und die Meldepflicht umzusetzen. Die in diesem Handbuch verwendeten Formulare dienen nur als Beispiel.

Der rote Faden in diesem Handbuch, sowohl im Teil 1 und 2, bilden die 20 Verfahrensetappen, von der Einkaufspolitik bis zur Abfallbehandlung (siehe Kapitel 4).

KKP, AP, AA, SKU

Am Textrand findet der Leser Verweise auf:

KKP (kritischer Kontrollpunkt), AP(Achtsamkeitspunkt), AA (Arbeitsanweisung) und SKU (sehr kleine Unternehmen). KKP.02.01

Dieses Handbuch beschreibt 7 KKP (siehe Kapitel 5), die sich als ausreichend in den meisten Küchen herausgestellt haben, um einen HACCP Plan und ein vollständiges SAC auszuarbeiten. An jeden KKP ist ein RF (Registrierungsformular) gekoppelt, um die Messungsergebnisse notieren zu können.

Der AP wird notiert, wenn eine Situation eine besondere Aufmerksamkeit oder Kontrolle benötigt (z.B. der Unterhalt einer Fleischschneidemaschine), aber ohne dass die Registrierung immer notwendig ist. In einer gewissen Anzahl Fälle, wird der AP mit einer AA oder RF kombiniert. Die Nummerierung der AA oder RF ist mit einer der zwanzig Etappen verbunden (mehr Details siehe Kapitel 4). AP.01.01

So ist sofort sichtbar, dass die Arbeitsanweisungen AA 05.04 und AA 19.01 jeweils auf die Zubereitung (Etappe 5) und den internen Transport von Essen (Etappe 19) verweisen. RF.01.01

Der Verweis auf ‚SKU' deutet an, dass dieser Teil des Handbuchs insbesondere für Küchen gilt, die Lockerungen des Systems erhalten(siehe M.E. vom 24. Oktober 2005). SKU

Gebrauch der CD-Rom

Die Formulare (Kapitel 5) und Arbeitsanweisungen (Kapitel 6) der CD-Rom bestehen sowohl in PDF als auch in WORD Format. In den WORD-Dokumenten können, wenn notwendig, Änderungen vorgenommen werden.

Über die Nummerierung der RF oder der AA, kann der Benutzer des Handbuchs elektronisch leicht Änderungen anbringen.

Im Inhaltsverzeichnis (Kapitel 5, Punkt 1) ist jedes Formular über einen Hyperlink mit dem entsprechenden Formular verbunden. Klicken Sie auf die Dokumentnummer und befolgen Sie die Anweisung (Ctrl + Klick), Sie gelangen direkt zum gewünschten Dokument.

Wichtige Bemerkung über die Beispiele

Die in diesem Handbuch vermerkten Beispiele dienen nur zur Veranschaulichung. Sie dürfen in keinem Fall als solche zur Umsetzung eines Eigenkontrollsystems in einer Zentralküche, das ein vollständiges HACCP anwenden muss, verwendet werden. Diese Bemerkung gilt jedoch nicht für Küchen, dieLockerungen erhalten.

1.1.3 Mit einbezogene Berufsvereinigungen

Wie im K.E. vom 14. November 2003 vorgesehen, muss die Initiative zur Entwicklung eines Handbuchs vom Sektor selbst kommen. Die HFDV[5] und die VGRB[6] sind die Initiatoren dieses Handbuchs.

Die mit der Verfassung beauftragte Arbeitsgruppe bestand aus zwei Personen: Luc Vanhaverbeke, Chef der Facility Services, UZ Leuven und Vize-Präsident der HFDV; Dirk Lemaitre, Präsident der VGRB und Professor an der KH Leuven, Abteilung Rega.

Um das Handbuch so gut wie möglich in der Praxis anwenden zu können und die Vertreter des Sektors so viel wie möglich mit einzubeziehen, wurde das Handbuch zur Revision einer Anzahl Experten, Vertreter diverser Berufsvereinigungen und/oder Catering-Betrieben vorgelegt.

In alphabetischer Reihenfolge hier zitiert:

- Bruggeman Geert, professeur, Plantijnhogeschool Antwerpen;
- Calders Rudy, PIH[7]
- Collin Bea, Qualitätsverantwortliche Sodexho;
- Filot Gerard, Präsident der FFCE[8];
- Gregoir Sandra, Abteilungsleiter Hotellerie, Sint Maria Halle
- Hayen Armand, Qualitätsverantwortliche Aramark;
- Hebert Guy, Präsident der AGHH[9];
- Orban Stefaan, Präsident der UBC[10].
- Potums Stefaan, Qualitätsverantwortlicher Compass Group;
- Rossi Florence, Qualitätsverantwortliche Sodexho;
- Storm Eric, Präsident der RCMB[11];
- Verkest Dirk, Präsident der VVG[12];
- Wauters Eric, Ernährungswissenschaftler, Restadop.

1.1.4 Verwendete Mittel

Der Inhalt des Handbuchs basiert größtenteils auf dem vorherigen: ,,Handbuch der guten Hygienepraktiken für die Zubereitung von Speisen für Gemeinschaftsverpflegungen und Pflegeheime", offiziell gutgeheißen am 26. Februar 2001. Die geltende Gesetzgebung sowie die Prinzipien des Codex Alimentarius wurden während der Ausarbeitung des Handbuchs berücksichtigt.

Darüber hinaus haben die Verfasser von der FASNK zur Verfügung gestellte Informationen und eine Anzahl wissenschaftlicher Veröffentlichungen zu Rate gezogen, darunter:

5 Chefs des Services Facilitaires des Maisons de Soins
6 Association des Restaurateurs de Collectivités de Belgique
7 Provinciaal Instituut voor Hygiëne (Institut Provincial d'Hygiène)
8 Fédération Francophone des Cuisines d'Entreprises
9 Association des Gestionnaires Hôteliers en milieu Hospitalier
10 Union belge des Collectivités, Unie van Belgische Cateraars
11 Resto Catering Managers van de Brusselse Regio, RCM de la Région Bruxelloise
12 Vlaamse Vereniging van Grootkeukenkoks (Association Flamande de Restaurateurs de Collectivités)

- A simple guide to understanding and applying the HACCP concept. ILSI Press (1997).
- Chilled Food Association 'best practice guidelines for the production of chilled food'- UK.
- HACCP A practical approach. S. Mortimore, Chapman & Hall London (1995).
- HACCP handleiding, geconcerteerde actie nr.7. F. Willocx. Flair (Food Linked Agro Industrial Research). Europese Gemeenschap.
- HACCP, een praktische handleiding. Keesing Noordervliet B.V. Houtem (1995).
- HACCP, practicum. J. Debevere, K. Neyts . Vakgroep Levensmiddelen-technologie en voeding R.U.Gent.
- Handboek HACCP. E. Postmus, H.P. Guldemeester, Kluwer Bedrijfsinformatie Deventer (1995).
- Hygiënecode koelverse maaltijden Nederland (TNO).
- Hygiënecode. Kaderkode voor de voedingsverzorging in instellingen in de gezondheidszorg en ouderenzorg. VOVO Den Haag 1996, publicatie 410.
- Praktijkhandboek voor HACCP-implementatie. D. Lemaître, E.Wauters, VGR-B (1998).
- Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiëne. Codex Alimentarius, CAC/RCP 1-1969, Rev 3 (1997)
- Risk assessment within the HACCP system. Donald et al. Food control (1991).
- The Nation Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (1992).
- Praktijkhandboek voedselveiligheid, WEKA
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- www.afsca.be (home, Berufssektoren, Eigenkontrolle). Sehen Sie auch folgende Rubriken ein: Allgemeines, Gesetzgebung, Lockerungen für sehr kleine Unternehmen, Zertifizierungs- und Inspektionsstellen, Handbuch, Rückverfolgbarkeit, Mittel, Auditanfrage, Allgemeinverpflegung, nützliche Dokumente. SKU

1.1.5 Verbreitung des Handbuchs und der Anhänge

Dieses Handbuch wird durch die VGRB, via FoCo² *(Food Consultancy and Coaching)* verteilt. Der Kaufpreis beträgt 25 Euro und deckt die Kosten der Suche, Verfassung, des Drucks, der CD-Rom, der Versendung und der Aktualisierung.

Jedes Handbuch enthält in der Innenseite **eine einzelne Identifizierungsnummer**. Bei der Bestellung wird diese Nummer an die Bestelladresse gekoppelt. Diese Identifizierung ist notwendig, um eventuell wichtige Abänderungen oder eine aktualisierte Version dem Betroffenen umgehend mitzuteilen. Aus diesem Grund wird angeraten, die Bestellungen per E-Mail auszuführen.

1.2 Definitionen

Um das Verständnis dieses Handbuchs zu erhöhen und jegliche Verwechslung mit den verwendeten Begriffen zu verhindern, haben wir hier die wichtigsten im Folgenden erklärt:

Korrekturaktion (**KA**) ist eine **Aktion**, die unternommen wird, um ein entstandenes Problem zu beheben. Zum Beispiel: das umgehende Abkühlen oder Einfrieren von einem Produkt, dessen Temperatur während eines kurzen Zeitraums

über dem Grenzwert lag, aber noch innerhalb der erlaubten kritischen Grenzwerte lag.

Gefahrenanalyse: eines der Ziele des Eigenkontrollsystems ist es, die Gefahren zu beherrschen, einerseits, in dem ihnen zuvor gekommen wird und andererseits, in dem passende Vorbeugungsmaßnahmen getroffen werden. Im Ganzen werden drei Arten Gefahren unterschieden: physikalische, chemische und mikrobiologische. Diese Risiken können u.a. die Infrastruktur oder die Umwelt, die Art der Lebensmittel, die Herstellungsverfahren von Lebensmitteln, die Reinigung und den Unterhalt/ die Desinfektion betreffen. Eine Risikoanalyse muss ausgeführt werden, um herauszufinden, in welchem Maße ein Risiko eine Gefahr für die Verbrauchergesundheit darstellen kann. Hierbei wird die Möglichkeit berücksichtigt, dass sich eine Gefahr bildet und die Bedrohlichkeit, die damit verbunden ist. SKU

Lockerung: siehe ,,kleine Einheiten"

Kode der Rückverfolgbarkeit: Informationen in Bezug auf die Art, das Herstellungsdatum, das Verbrauchsdatum, die Anzahl,..., die auf dem Etikett oder dem Lieferschein der Produkte vermerkt sind. Diese Informationen können bei der Lieferung übergeben werden oder selbst zusammengestellt werden.

Kreuzkontamination: dazu kommt es, wenn das ,,Unsaubere'' und das ,,Saubere'' in Berührung kommen (verunreinigt und nicht verunreinigt), z.B. schmutzige Hände mit Essen, verunreinigter Müll mit sauberem Essen,...

Kontamination: kann physikalischer, chemischer oder mikrobiologischer Art sein. Es handelt sich um Substanzen, die eine unzulässige Menge an unerwünschten Bestandteilen enthalten. Im HACCP System hat der Begriff einen weiteren Sinn als nur eine einfache mikrobiologische Kontamination.

Kontrollieren: bedeutet Überprüfungen ausführen und Messungen registrieren (die Temperatur von Lebensmitteln im Kühlschrank messen oder die Kerntemperatur von Fleisch bei der Zubereitung, die Temperatur- und Zeitwerte der losen Lebensmittel bestimmen, den pH-Wert überprüfen,...); sensorische Überprüfung des physischen Zustands (Sauberkeitskontrolle, insbesondere die Hände und das Material, Beschreibung der Farbe, des Geruchs und des Geschmacks der Rohstoffe), das Ausführen von bakteriologischen Kontrollen.

Biologische Gefahr: geht aus von Bakterien oder krankheitserregenden Mikro-organismen. Die hauptsächlichen Mikroorganismen, die eine Lebensmittelbedingte Erkrankung oder eine Lebensmittelvergiftung auslösen, sind: *Salmonella*, *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens*, *Staphylococcus aureus*, *Campylobacter*, *Shigella*, *Listeria*, *Escherichia coli*, *Yersinia sp.*, *Clostridium botulinum*, *Norovirus.*

Chemische Gefahr: geht beispielsweise aus von Produktrückständen bei der Viehzucht (Hormone, Antibiotika, Wachstumsförderer, Herbizide, Insektizide, Fungizide, Nitrate, usw.), Rückständen von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln, Bildung von schädlichen Stoffen durch eine chemische Reaktion (Tomatenpüree in

Konserven, das auf das Metall der geöffneten Konserve reagiert, angebrannte Lebensmittel,...).

Identifizierte Gefahr: ist eine Situation innerhalb des Produktionsverfahrens, in der eine biologische, chemische oder physikalische Gefahr auftritt.

Physikalische Gefahr: entsteht durch die Anwesenheit von unerwünschten und schädlichen Elementen, z.B.: Glas- oder Porzellanscherben, Knochensplitter, Metall- oder Plastikstücke, Klammern, Kies, Haare, (Teile von) Insekten, Fremdgegenständen, Rost, Farb-, Holzsplitter,...

Gefahr: biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder
Zustand eines Lebensmittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.

Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD).
Das MHD gilt für wenig verderbliche Produkte (Gemüsekonserven, Kekse und Kräuter, Gewürze, Mehl,...). Bis zu diesem Datum miteinbegriffen ist - vorausgesetzt, dass das Produkt bei den vorgeschriebenen Temperaturen und Lagerbedingungen aufbewahrt wird und die Verpackung ungeöffnet ist - die Produktqualität garantiert.

Äußerste Verbrauchsdatum Das äußerste Verbrauchsdatum ist das Datum, welches vermerkt wird, nachdem das Produkt selbst geöffnet wurde oder die Ursprungsverpackung geöffnet wurde. Dieses Datum liegt zeitlich gesehen immer vor dem ursprünglichen Verbrauchsdatum/MHD.

Verbrauchsdatum Das Verbrauchsdatum gilt für sehr leicht verderbliche Produkte (Fleisch, Fisch, Huhn, Fertiggemüse und Fertigprodukte (kühl oder warm)). Vor und bis zu diesem Datum mit einbegriffen kann das Produkt - vorausgesetzt, dass es bei den vorgeschriebenen Temperaturen und Lagerbedingungen aufbewahrt wird und die Verpackung ungeöffnet ist - konsumiert werden. Nach Ablauf besteht keine Sicherheitsgarantie mehr.

Desinfizieren: bedeutet die Anzahl anwesender Mikroorganismen (Bakterien, Schimmel, Viren oder Keime) auf ein annehmbares Niveau zu bringen und/oder sie unwiderruflich unwirksam zu machen. Zur Desinfektion kann ein Desinfektionsmittel verwendet werden oder eine Hitzebehandlung stattfinden.

Platz, Raum, Zone: ein Raum, ein Platz ist eine Einheit mit einer physischen Abtrennung, was nicht der Fall für eine Zone ist. Eine Zone kann durch einen Tisch, Material oder eine auf dem Boden abgezeichnete ,,Linie'' abgetrennt sein.

Risikograd (RG): der Risikograd wird durch die Wahrscheinlichkeit, dass eine Gefahr oder Kontamination auftritt, kombiniert mit der **Schwere** der Folgen der Gefahr, bestimmt.

Eigenkontrollhandbuch: ein Leitfaden, der zur Anwendung des Gesetzes vom 14. November 2003 dient und in dem die Grundsätze der Eigenkontrolle, der

Rückverfolgbarkeit und der Meldepflicht definiert sind. Derjenige, der ein validiertes Handbuch unterschreibt, muss sich auch daran halten. Die Handbücher werden für und von jedem Sektor ausgearbeitet (Horeca, Gemeinschaftsverpflegung und Pflegeheime, Lebensmittelindustrie, Bäcker, Fritturisten, Metzger,...). Die Verfassung wird den Berufsvereinigungen überlassen, die dies in Rücksprache mit der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette tun.

Wärmekette, auch ,,durchgehende Kette'' oder ,,mit dem Service verbundene Produktion'' genannt. Hier werden die Speisen direkt zubereitet und dem Verbraucher serviert.

Verbindung oder Anrichte-Küchen, auch ,,Endküchen'' genannt. Die Speisen werden hier zubereitet, ohne dass dafür Rohstoffe manipuliert werden müssen.

Kühlkette, auch ,,unterbrochene Kette'' oder ,,nicht mit dem Verbrauch verbundene Produktion''. Es handelt sich um Speisen, die zubereitet, gekühlt, kühl gelagert sind, dann wieder aufbereitet werden und dem Verbraucher serviert werden.

Beherrschen: bedeutet die Gefahren und Risiken zu beherrschen. Dieser ,,Unter-Kontrolle-Zustand'' ist erreicht, wenn die vorgeschriebenen Richtlinien befolgt werden und wenn die Kontrollergebnisse sich innerhalb der Normen befinden.

Korrekturmaßnahme (**KM**) ist eine **Entscheidung**, die getroffen wird, um die Ursache eines entstandenen Problems auszuräumen. Zum Beispiel: der Austausch von Wärmeelementen in einem Wasserbad, wenn sich herausstellt, dass diese nicht mehr im Stande sind das Wasser bei der vorgeschriebenen Temperatur warm zu halten.

Reinigen: hierunter versteht man ein Objekt oder eine Oberfläche sauber zu machen mit Hilfe von (Warm)Wasser, dem Seife, ein Reinigungsmittel oder ein anderes Produkt (z.B. enzymatisch wirkend) hinzugefügt wird.

Norm: ist ein gesetzlich festgelegter Wert, z.B. die Maximaltemperatur von Frittenfett beträgt 180 °C. Es besteht nicht für jede Situation eine Norm. Daher werden Kriterien oder Richtwerte benutzt. Beispielsweise das Abkühlen von Speisen auf 10°C innerhalb von 2 Stunden. Diese für die KKP verwendeten Normen und Richtwerte sind von der FASNK akzeptiert und gutgeheißen. Es bestehen Normformulare (NF), um die Messergebnisse besser mit der Norm oder dem Richtwert, da wo es nötig ist, zu vergleichen.

Kleine Einheiten: sehr kleine Unternehmen (SKU) sind Unternehmen, die Lockerungen erhalten können (ME vom 24. Oktober 2005). Für mehr Details, siehe Kapitel 1, Punkt 1.6. SKU

Korrekturplan: beschreibt die zu treffenden Korrekturmaßnahmen oder Aktionen, wenn die Messergebnisse vom Grenzwert abweichen. Die korrigierenden Maßnahmen oder Aktionen variieren im Verhältnis dazu, ob die Messergebnisse sich innerhalb oder außerhalb der Grenzwerte befinden.

Kritischer Kontrollpunkt(KKP) ist ein Punkt, eine Etappe oder ein Verfahren SKU innerhalb des HACCP Systems, der beherrscht werden muss, um ein Risiko der Lebensmittelsicherheit auszuschalten oder es auf ein annehmbares Niveau zu senken. **Spezifische** Maßnahmen sind notwendig, um einen KKP zu beherrschen (im Gegensatz zu einem AP, der eine **allgemeine** Maßnahme zur Beherrschung erfordert). Die Überprüfung und Validierung eines KKP sind notwendig. Die Messergebnisse müssen in einem spezifischen Formular registriert werden, welches während zwei Jahren aufbewahrt werden muss (sechs Monate für SKU). Sie dienen gegebenenfalls als Beweis einer guten Verwaltung der Sicherheit von Lebensmitteln.

Achtsamkeitspunkt(AP): ist eine Maßnahme, die in Verfahren festgelegt ist, zur Beherrschung von Risiken. Es handelt sich um allgemeine Maßnahmen zur Beherrschung, die eine zusätzliche Überprüfung verlangen. Es ist ein Punkt, bei dem präventive Maßnahmen getroffen werden, um die Gefahr zu beherrschen. (Erstellung einer Arbeitsanweisung, ein Schädlingsbekämpfungsplan, ein Reinigungs- und Desinfektionsplan). Gewisse AP können registriert werden (z.B. AP 02.01, Zeit zwischen Annahme und Einräumen in den Kühlschrank, AP 19.01 Temperatur der Transportwagen).

Sicherheitsverfahren: KKP oder Maßnahmen, die die Sicherheit und Bekömmlichkeit[13] der Lebensmittel garantieren. Sie müssen: (1) angepasst und in ausreichender Anzahl erstellt sein, (2) spezifisch und der Situation angepasst sein, (3) sie müssen in der schriftlichen Dokumentation aufgeführt sein und (4) angewendet und eingehalten werden.

Abspülen: der Begriff abspülen wird verwendet, wenn nur Trinkwasser gebraucht wird (z.B. das Abspülen von Obst und Gemüse).

Risiko: bezieht sich auf die Bedeutsamkeit der identifizierten Gefahr. Der Begriff basiert einerseits auf der Schwere der Gefahr und andererseits auf der Wahrscheinlichkeit, dass diese Gefahr auftritt.

Essensausgabe: alle Örtlichkeiten und Räume, in denen das Essen zubereitet und ausgelegt wird. Der Begriff umfasst ebenfalls alle Tätigkeiten (Verfahrensetappen), die für die Essensausgabe berücksichtigt werden. Unter anderem: der Ankauf, die Lieferung und die Lagerung von Lebensmitteln, die Vorbereitung, die Zubereitung, die Portionierung, die Aufbereitung und die Ausgabe von Essen. Darin miteinbegriffen sind ebenfalls die Nebendienstleistungen wie: das Abräumen, der Abwasch, Geschirrspülen, Müllverwaltung, interner und externer Transport, der administrative Teil der Essensausgabe.

Produktspezifizierungen: sind Eigenschaften eines Produktes, die vom Verantwortlichen festgelegt sind und die für den Dienst, in dem die Produkte verwendet werden, gelten. Diese Spezifizierungen dienen als Referenz für die gelieferten Produkte.

13 Gesunder Zustand

Toxine: sind durch eine Bakterie (*Clostridia*, *Staphyloccus aureus*,...) oder durch Schimmel (Mykotoxine Aspergillus, Penicillium und Fusarium) gebildete Stoffe, die gesundheitsschädlich sind. Das Toxin wird als eine chemische Gefahr angesehen.

Grenzwerte: die Werte, zwischen denen die Messergebnisse (Temperatur/Zeitwerte, Anzahl Keime/Gewicht,...) variieren können. Die im Handbuch aufgeführten Werte wurden von den zuständigen Behörden gutgeheißen.

5+2: eine Kombination aus zwei vorher zitierten Systemen 5 Tage (Woche) Wärmekette und 2 Tage (Wochenende) Kühlkette.

1.3 Eigenkontrolle

1.3.1 Eigenkontrollsystem (SAC)

Unter der Eigenkontrolle versteht man alle Maßnahmen, die getroffen werden, um die Lebensmittelsicherheit während der Essensausgabe zu gewährleisten. Das Hauptziel des SAC ist es, alle möglichen während den Herstellungsverfahren auftretenden Gefahren auf eine sinnvolle und durchführbare Art und Weise zu beherrschen. Dazu gehört zuallererst die Ausarbeitung eines HACCP Plans, in dem u.a. eine ausreichende Anzahl KKP festgelegt werden (für mehr Einzelheiten siehe Kapitel 5, Punkt 5.2). Die ausgearbeiteten KKP (repräsentativ und in ausreichender Menge für den Gastrobetrieb), vervollständigt durch die Arbeitsanweisungen, bilden die Grundlage des Eigenkontrollsystems.

Die kleinen Unternehmen müssen ausschließlich die in diesem Handbuch genannten KKP anwenden.

Der Verantwortliche muss nicht alle Lebensmittel oder zubereiteten Speisen kontrollieren, auch nicht in der Produktgruppe I (siehe Kapitel 2, Punkt 2.4.2). Es wird daher angeraten sich auf die Risikoprodukte zu konzentrieren. Es muss daher insbesondere auf gewisse sogenannte ,,risikoreiche'' Rohstoffe oder Hilfsstoffe geachtet werden. Beispielsweise: Fleisch und Geflügel, Eier, Milch und Milchprodukte, Fisch und Schalentiere,...

Die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit sind ebenfalls Teil des Eigenkontrollsystems (siehe hier unten).

Die Eigenkontrolle setzt die Ausarbeitung eines eigenen Kontrollsystems im Unternehmen voraus, welches die Vorschriften der FASNK einhält.

1.3.2 Inspektion und Validierung des SAC

Die Kontrolle im Rahmen der Genehmigung/Zulassung (siehe K.E. vom 16.01.2006, Kapitel 1, Punkt 1.7) ist unabhängig von der Validierung eines Eigenkontrollsystems. Eine Zulassung wird für eine unbestimmte Dauer ausgestellt und muss nicht verlängert werden.

Die Validierung des SAC Systems kann durch die FASNK oder durch eine Zertifizierungsstelle ausgeführt werden. Diese Validierung ist keine Pflicht. Ein SAC

ist notwendig, um eine Genehmigung oder Zulassung zu erhalten, aber das SAC muss nicht unbedingt validiert werden.

Vorteile der Validierung:

- Senkung der Jahresabgabe;
- Ausstellung eines Zertifikats (3 Jahre lang gültig) und Aufkleber;
- die Garantie, dass das SAC korrekt funktioniert;
- Die FASNK schenkt den Betrieben des Nahrungsmittelsektors mit einem validierten SAC mehr Vertrauen, daher führt die FASNK weniger Kontrollen in diesen Betrieben durch.

Einerseits steigen ohne die Validierung die jährlichen Kosten der Abgabe. Andererseits müssen auch die Kosten zum Erhalt der Validierung (entweder durch die FASNK oder eine Zertifizierungsstelle) berücksichtigt werden.

Mehr spezifische Informationen für den Sektor der Gemeinschaftsverpflegung befinden sich auf der Webseite der FASNK (www.afsca.be , Berufssektoren, Eigenkontrolle). Hier befindet sich auch ein Muster einer ,,generischen Checkliste für die Eigenkontrolle'' ,die von den Inspektionsdiensten bei der Kontrolle eines Gastrobetriebs als Hilfsmittel verwenden wird. Diese Checkliste ist ein erster Schritt zur Umsetzung seines eigenen Eigenkontrollsystems.

1.4 Meldepflicht

Der Gesetzgeber zielt klar darauf ab, unkontrollierbare Krisen vorzubeugen. Wenn die Gefahren im Falle einer allgemeinen Lebensmittelkrise (oder im geringerem Ausmaß ein Zwischenfall der Lebensmittelsicherheit in einem Gastrobetrieb) zeitig festgestellt werden können, wenn die betroffenen Produkte zeitig zurückverfolgt werden können und die betroffenen Gruppen zeitig gewarnt werden können, kann einer noch schlimmeren Situation vorgebeugt werden. Daher ist in der neuen Gesetzgebung die Rede von der Meldepflicht.

Wer muss die FASNK informieren?

Der Gesetzgeber spricht von ,,jedem Betreiber''. Es ist klar, dass alle Verantwortlichen von Großküchen unter dieser Kategorie fallen.

1.4.1 Wer muss was melden?

Jeder Betreiber muss melden (siehe hier unten), wenn er glaubt oder Gründe hat zu denken, dass ein von ihm eingeführtes, hergestelltes, verarbeitetes oder verteiltes Erzeugnis ein Risiko für die Verbrauchergesundheit darstellt.

Man weiß, das drei verschiedene Arten von Gefahren bestehen: chemische, bakterielle und physikalische. Das Gesetz bezieht sich auf ,,jedes Erzeugnis, das der Gesundheit der Menschen, Tiere oder Pflanzen schaden kann''. Der Begriff Meldepflicht sollte jedoch mit viel gesundem Menschenverstand interpretiert werden. Zuerst bezieht sich diese Empfehlung im Sektor der Großküchen ausschließlich auf die Gefahren für den Menschen. Dann muss sich der Verbraucher

oder der Meldende die Frage stellen, ob tatsächlich eine Gefahr für die Volksgesundheit besteht.

Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln sind zwei sehr unterschiedliche Konzepte. In der entsprechenden Richtlinie wird klar angegeben, dass ein Produkt, dessen organoleptische Eigenschaften nicht den Normen entsprechen, das der Gesundheit aber nicht schadet, (z.B. durch Austrocknung hart gewordenes Produkt, farblos durch Lichtkontakt, zu weiche Struktur durch Zuckereinwirkung,...) nicht der Meldepflicht unterliegt.

In diesem Fall hat der gesunde Verstand Vorrang. Die Gefahr, das Risiko und die eventuellen Schäden müssen von Fall zu Fall bewertet werden, um sie der FASNK zu melden oder nicht. Zum Beispiel: das Wiederfinden von einem Kugelschreiber in einer Verpackung ist kein Grund ,,zur Meldung'', aber das Auftreten von vielen kleinen Steinsplittern wohl. Die Steinchen stellen eine mögliche Erstickungs- oder Verschluckungsgefahr dar, da so viele einzeln anwesend sind. Die Meldung ist notwendig, da andere Verpackungen (irgendwo anders geliefert) auch 'kontaminiert' sein können und die entsprechenden Maßnahmen müssen getroffen werden, um diese aus dem Verkehr zu ziehen.

Wenn Anomalien bei einer oder höchstens einigen Einheiten eines größeren Loses festgestellt werden, wird entsprechend der Art der Anomalie, nicht die FASNK sondern der Lieferant informiert. Die Lieferanten müssen diese Bemerkungen ernst nehmen, egal welches Qualitätsüberwachungssystem verwendet wird. Wenn diese Zwischenfälle schriftlich gemeldet werden, kann auch eine schriftliche Antwort verlangt werden. Diese kann dann mit dem notwendigen Kommentar ,,externe Beschwerden'' im HACCP-Handbuch aufbewahrt werden.

Die in diesem Handbuch erteilten Angaben über Gefahren, die von Produkten oder Situationen ausgehen, sind ein geeignetes Hilfsmittel, um die Risiken zu identifizieren, die gemeldet werden müssen. Ein Produkt oder eine Situation können ein Risiko für die Gesundheit darstellen, aber die Umsetzung angemessener Maßnahmen (zur Vorbeugung) reicht oft aus, um die Gefahr zu unterbinden oder auf ein annehmbares Niveau zu senken.

Einige Beispiele:

- ➔ **melden**: die Laboranalyse zeigt, dass eine zu hohe Anzahl krankheitserregender Bakterien sich in zubereiteten Speisen wiederfindet. Die Gefahr kann hier nur schwer auf ein annehmbares Niveau gesenkt werden und das Risiko besteht, dass tatsächlich alle Zubereitungen dieses Loses verunreinigt wurden, selbst solche, die sich außerhalb der eigenen Küche befinden. In diesem Fall muss eine Pflichterklärung erfolgen und eine schnelle Rückverfolgbarkeit des Produktes kann größeren Ärger verhindern.
- ➔ **nicht melden**: es wird ein Plastikstück in Konservengemüse gefunden. Jegliche Gefahr kann verhindert werden, in dem das Objekt entfernt wird oder besser noch, in dem die Konserve nicht verwendet wird. Wenn solch eine Situation nur ausnahmsweise auftritt, besteht kein Grund die FASNK darüber zu informieren. Es wird jedoch angeraten, den entsprechenden Lieferanten über diesen ,,Fund'' zu informieren.

Ernste Gefahren können vor oder nach dem Verzehr festgestellt werden. In beiden Fällen, sicherlich im Falle vom Auftreten krankheitserregender Bakterien, muss der Verantwortliche die FASNK informieren, damit diese schnell die notwendigen Maßnahmen treffen kann. Es ist klar, dass der Verantwortliche ebenfalls den Lieferanten informieren muss. Die Entscheidung etwas zu melden oder nicht, darf nicht von den vom Lieferanten erteilten Ratschlägen oder Erklärungen abhängen. Im Zweifelsfall kann man durch die FASNK oder durch spezialisierte Dienste beratschlagt werden.

Der Verantwortliche muss sich bewusst sein, dass wenn er schwerwiegende Mängel bezüglich Lebensmittel nicht mitteilt, die Volksgesundheit in Gefahr bringt und dass er durch sein passives Verhalten einer schweren Nachlässigkeit beschuldigt werden kann.

Die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit sind unzertrennbar. Daher ist es wichtig, dass im Falle einer Gefahrensituation mit einem hohen Risiko, das Produkt identifiziert werden kann (Rückverfolgbarkeitscode, Barcode, Etikettangaben,...). Ohne diese wichtigen Informationen ist es unmöglich das Los wiederzufinden. Genau solche Situationen möchte die Behörde verhindern, in dem Sie die Grundsätze der Rückverfolgbarkeit und der Meldepflicht eingeführt hat. Bei der Meldung werden auch die bereits getroffenen Maßnahmen beschrieben.

Produkte, die von der Norm abweichen, werden zusammengelegt und mit dem Vermerk ,,Gefahr'' versehen und dann getrennt gelagert, damit sie nicht in die Nahrungsmittelkette gelangen können.

Jede Notifizierung beruht auf einer vorherigen von Fall zu Fall ausgeführten Analyse der Risiken für die menschliche Gesundheit.

Es muss keine Meldung erfolgen, auch wenn das Meldungslimit überschritten wurde, wenn das Produkt sich noch im Betrieb befindet und Korrekturmaßnahmen getroffen werden können, um die Gefahr zu beseitigen oder zu senken (z.B. Sterilisierung oder Pasteurisierung).

Die Notifizierung ist jedoch verpflichtend, wenn die Meldungslimits für einen gelieferten Rohstoff überschritten wurden. Es besteht ein Risiko, dass das verunreinigte Los an andere Kunden geliefert wurde.

1.4.2 Wie melden?

Im Anhang des M.E. vom 22. Januar 2004 (siehe Kapitel 1, Punkt 1.7.) befinden sich Formulare, die für die Meldung bei der FASNK verwendet werden können. Sie beinhalten eine Anzahl typischer Pflichtangaben.

Der erste wichtige Schritt sollte neben den anderen Kommunikationsmitteln die telefonische Kontaktaufnahme mit der FASNK sein. Suchen Sie nach einer Kontaktperson bei der FASNK und notieren Sie die Telefonnummer. Notieren Sie die Uhrzeit und den Namen der kontaktierten Person. Nach dem Telefongespräch müssen Sie ein Fax oder eine E-Mail zur Bestätigung an den betroffenen Dienst versenden.

Einige Beispiele:

- Ein Verbraucher hat Halsschmerzen, nachdem er ein Getränk aus der Flasche oder Dose getrunken hat
- Glasscherben in einer Joghurtverpackung
- der Geschmack und die Farbe von Tomatenpüree entspricht nicht der Norm

- **Auszuführende Aktionen:**
- **treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, um die Gesundheit des Kunden zu garantieren (erste Hilfe, einen Arzt anrufen,...);**
- **das Produkt aus dem Handel nehmen (Lager, Buffet, Kühlkammer, Automat,...);**
- **das Produkt dort zurücknehmen, wo es schon geliefert wurde (z.B. die Pflegeeinheiten, die Kücheneinheiten, die Kantinen);**
- **das Produkt sperren;**
- **die FASNK (PKE) so schnell wie möglich informieren, dann das passende Formular zurücksenden (befindet sich auf de Webseite, unter Berufssektoren, Pflichterklärung);**
- **die Kunden über den effizientesten Kommunikationskanal informieren, ebenfalls jegliche Anomalie mitteilen**
- **den Lieferanten informieren;**
- **so viel wie mögliche Proben dieses Loses aufbewahren;**
- **einen Bericht mit den unternommenen Maßnahmen erstellen;**

1.4.3 Wo melden?

Hier unten eine Liste der Kontaktstellen für die Pflichterklärung. Überprüfen Sie auch auf der Webseite der FASNK, Berufssektoren/Pflichterklärung eventuelle Abänderungen in der Liste.

PKE	Handy	E-Mail für Notifizierungen	E-Mail für Informationen	Faxnummer
LÜTTICH	0478/87.62.13	Notif.LIE @afsca.be	info.LIE @afsca.be	04/224.59.01
Luxemburg:	0478/87.62.12	Notif.LUX@afsca.be	info.LUX @afsca.be	061/21.00.79
NAMUR	0478/87.62.14	Notif.NAM @afsca.be	info.NAM @afsca.be	081/20.62.01
HENNEGAU	0478/87.62.15	Notif.HAI @afsca.be	info.HAI @afsca.be	065/40.62.10
WALLONISCH BRABANT	0478/87.62.16	Notif.BRW @afsca.be	info.BRW @afsca.be	010/42.13.80
BRÜSSEL	0478/87.62.22	Notif.BRW @afsca.be	info.BRU @afsca.be	02/208.33.89

FLÄMISCH BRABANT	0478/87.62.17	Notif.VBR @favv.be	info.VBR @favv.be	016/39.01.05
LIMBURG	0478/87.62.18	Notif.LIM @favv.be	info.LIM @favv.be	011/26.39.85
ANTWERPEN	0478/87.62.19	Notif.ANT @favv.be	info.ANT @favv.be	03/20.22.811
OSTFLANDERN	0478/87.62.20	Notif.OVL @favv.be	info.OVL @favv.be	09/210.13.13
WESTFLANDERN	0478/87.62.21	Notif.WVL @favv.be	info.WVL @favv.be	050/30.37.12

1.5 Rückverfolgbarkeit

Wer?
Der Gesetzgeber gibt deutlich an, dass die Rückverfolgbarkeit ebenfalls für alle Küchen gilt, in denen Speisen zubereitet und verteilt werden. Das Gesetz unterscheidet die Kategorien der Primärproduktion, der Verarbeitung und der Verteilung, darunter fällt also auch die Gemeinschaftsverpflegung. Selbst wenn man nur zusammen mischt oder wenn man nur verzehrfertige Produkte kauft (Fertiggerichte), muss man über ein System verfügen, mit dem das Produkt rückverfolgt werden kann.

Was?
Die Rückverfolgbarkeit betrifft vor allem die eingehenden Produkte. Natürlich für Lebensmittel, aber auch für Verpackungsmaterial (Folien, Dosen,), Kräuter, Zusätze, u.dgl.

Hierbei ist es wichtig mit dem Lieferanten klare und deutliche Absprachen zu treffen, da er bis zur Warenannahme durch seinen Kunden zur Rückverfolgbarkeit verpflichtet ist. Diese Auskünfte bilden die Arbeitsgrundlage der Registrierung. Ihr Endprodukt ist unser Erstprodukt. Umso vollständiger die gegebenen Auskünfte des Lieferanten sind, umso einfacher ist es die Rückverfolgbarkeit in der Küche umzusetzen. In diesem Zusammenhang spielt die Auswahl des Lieferanten eine sehr große Rolle.

Drei Ebenen
Die entsprechende Gesetzgebung unterscheidet drei Ebenen, auf denen sich die Rückverfolgbarkeit anwendet: **die eingehenden Produkte** (Eingangsregister), **die ausgehenden Produkte** (Ausgangsregister) und die Verbindung zwischen den **eingehenden und ausgehenden** Produkten (Beziehung zwischen Eingang und Ausgang)

Für Küchen, meistens Zentralküchen, die direkt an den Verbraucher liefern (B2C), ist nur ein Eingangsregister Pflicht. Großküchen, die an Dritte liefern (B2B) benötigen ein Ausgangsregister sowie ein internes Register.

B2C: Eingangsregister
B2B: Eingangsregister
Ausgangsregister
Beziehung zwischen Eingang und Ausgang

1.5.1 Eingangsregister

Das Eingangsregister dient dazu folgende Angaben aufzubewahren/ zu registrieren/ wiederzufinden: AP. 02. 02

- Art des Produktes;
- Identifizierung des Produktes (Rückverfolgbarkeitscode);
- Menge;
- Lieferdatum;
- Niederlassungseinheit des Lieferanten oder Herkunft.

Wie? AP 02. 02

Es bestehen keine Richtlinien in dieser Hinsicht. In der Praxis kann man sagen, dass durch die chronologische Anordnung der Lieferscheine oder anderer Begleitdokumente (in Papierform oder elektronisch) diese Informationen leicht wiederzufinden sind. Man muss sich jedoch vergewissern können, dass sich die notwendigen Informationen in Form von Rückverfolgbarkeitscodes oder Losnummern auf den Dokumenten befinden, die eine einmalige Rückverfolgbarkeit garantieren. In großen Einrichtungen mit einer komplexen Tätigkeit ist es klar, dass ein gutes Rückverfolgbarkeitssystem entwickelt werden muss, um diese Informationen schnell wiederzufinden.

Für die Einrichtungen, die **Lockerungen** erhalten können (siehe Kapitel 1, Punkt 1.6.), reichen die beispielsweise handgeschriebenen vervollständigten Lieferscheine für die interne Rückverfolgbarkeit aus. Natürlich kann das vorgeschlagene Formular verwendet werden. SKU

1.5.2 INTERNE RÜCKVERFOLGBARKEIT

Eine interne Rückverfolgbarkeit ist ebenfalls notwendig, um den Ort wiederzufinden, an dem sich die fertigen und halbfertigen Produkte befinden (z.B. Tiefkühlschrank, Kühlschrank, Vorratskammer). Man kann die Codes nach dem Auspacken bei den Produkten lassen oder Rezeptmerkblätter erstellen, auf denen man das Herstellungsdatum und/oder die Codes der Rückverfolgbarkeit angibt. Man kann auch selbständig ein effizientes System der Etikettierung oder der Codierung von Losen entwickeln.

Es muss klar sein, dass wenn man im Falle eines gemeldeten Problems unfähig ist, ein Produkt genau rückzuverfolgen, alle Produkte, die den betroffenen Rohstoff

enthalten, aus der Nahrungsmittelkette genommen werden müssen. Darüber hinaus läuft man Gefahr, der FASNK nicht die benötigte Information in der vorgesehenen Frist (einer bis zu einigen Stunden) zu liefern.

Produkte, die innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden und unter optimalen Bedingungen aufbewahrt werden, müssen nicht mit einem internen Etikett versehen werden. Unter der Bedingung, dass sie noch am Tag selbst verzehrt werden und dass keine Reste aufbewahrt werden (z.B. Kalte Speisen, Pudding, Obstsalat,...).

Benötigte Information auf dem Etikett:
- Benennung des Inhalts;
- Herstellungsdatum;
- Haltbarkeitsdatum:

1.5.3 Ausgangsregister

Wenn, worauf wir schon vorher hingewiesen haben, eine Lieferung in einer anderen Niederlassungseinheit oder an einen Dritten getätigt wurde, müssen die notwendigen Angaben beiliegen, um die gelieferten Produkte rückverfolgen zu können: AP.20.01

- Art des Produktes (Name);
- Identifizierung Produkt Menge;
- Identifizierung des Kunden[14] oder der Bestimmung;
- Lieferdatum;
- Verbrauchsdatum

Auf diese Art und Weise kann auch der Lieferant zur Rückverfolgbarkeitspflicht bis zum Kunden miteinbegriffen beitragen. Ein effizientes internes Rückverfolgbarkeitssystem ist unerlässlich, um die Verbindung zwischen den eingehenden und ausgehenden Produkten herstellen zu können.

Es ist nützlich im Falle der Verwendung von informatisierten Bestellungsanwendungen die Angaben zu speichern, wer (Einzelperson oder Gruppe) welche Mahlzeit zu sich genommen hat. Gleiches gilt für Bestellungen in Papierform (bewahren Sie die Dokumente 1 Woche auf). So kann im Falle eines Zwischenfalls die Ursache des Problems schneller wiedergefunden werden. Dank der Analyse einer Rückstellprobe kann dann das Notwendige getan werden, um die Ursache des Zwischenfalls aufzuspüren.

Ziel?

Es kann ein Fehler in der Aufzucht-, Herstellungs- oder Verarbeitungsetappe von Rohstoffen unterlaufen sein. Sobald dieser Fehler aufgespürt wurde, muss schnell

14 Es handelt sich hierbei um die Person, die das Produkt kauft, nicht um die Adresse des Gesellschaftssitzes der Niederlassung

und präzise der Ursprung des Problems gefunden werden sowie die Orte, an denen diese Produkte verkauft oder geliefert wurden. Auf diese Art und Weise können diese für den Menschen schädlichen Produkte schnell aus dem Handel genommen werden.

Wie wir bereits vorher erwähnt haben, ist die Meldepflicht direkt mit der Rückverfolgbarkeit verbunden: der Lieferant muss die FASNK über die ,,gefährlichen Produkte'' informieren und die notwendigen Maßnahmen treffen (den Kunden darüber informieren, falls die Produkte bereits geliefert wurden, die Produkte sperren,...), um eine Ausweitung des Problems zu verhindern.

1.5.4 Die Rückverfolgbarkeit in der Praxis

Der Kode der Rückverfolgbarkeit (gesetzliche Verpflichtung für diese Art Lieferung) ist auf allen Ebenen von größter Bedeutung. Wenn man den Code der Rückverfolgbarkeit auf korrekte und praktische Art und Weise in die interne Organisation der Küche integriert, erfüllt man bereits einen großen Teil der Verpflichtung. Daher ist es wünschenswert die nötigen Absprachen mit dem Lieferanten zu treffen, um diese Informationen in das Verfahren der Küchenverarbeitung zu integrieren. Vorzugsweise geschieht dies in automatisierter Form, aber wenn unmöglich, ist das einfachste Mittel die Lieferscheine zu verwenden, auf denen die Kodes der Rückverfolgbarkeit und/oder die Codes der Produkte angegeben sind. Diese Angaben müssen ziemlich lange aufbewahrt werden, mindestens zwei Jahre nach Ablauf der Haltbarkeitsdauer oder in Ermangelung, zwei Jahre. Unternehmen mit **Lockerungen** müssen die Angaben während 6 Monaten aufbewahren.

SKU

Die auf der Ursprungsverpackung vermerkten Angaben sind weniger praktisch, vor allem weil sie oft beim Auspacken im Abfall entsorgt werden. Nummern oder Codes kopieren ist zeitaufwendig und das Risiko besteht Fehler zu machen, wenn man die Angaben abschreibt.

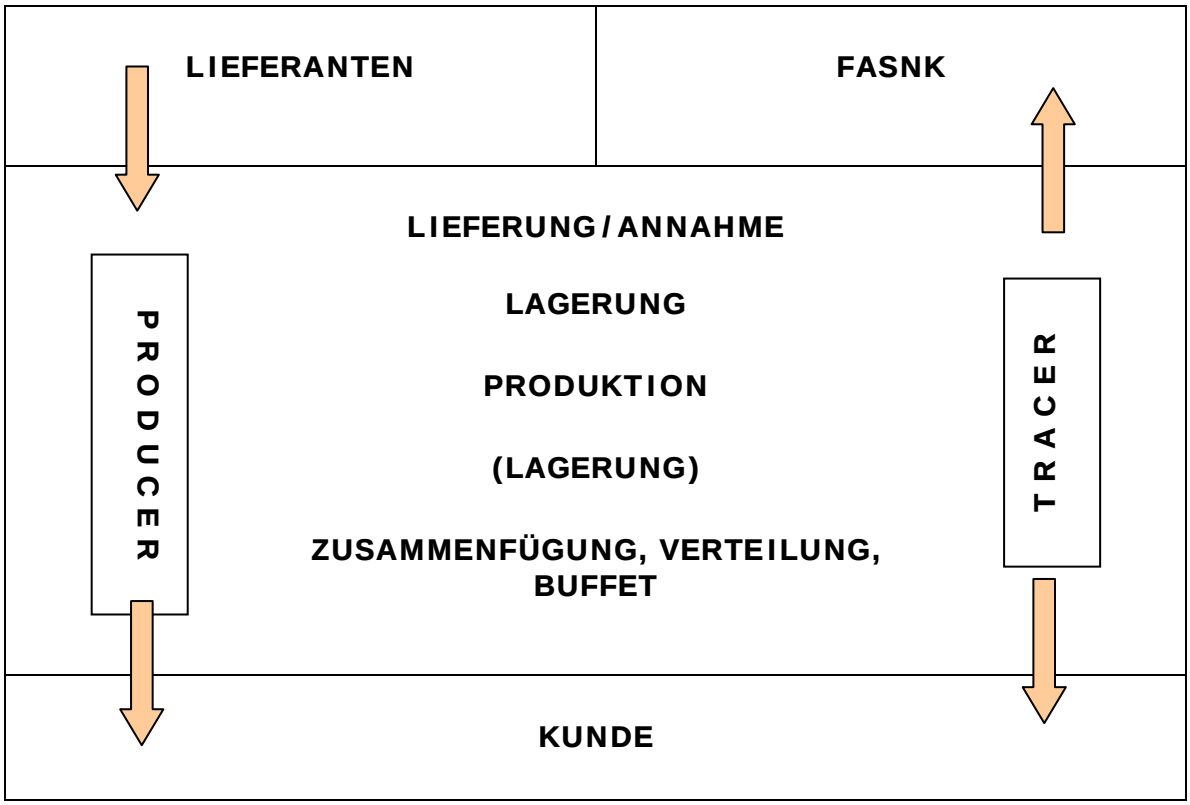
Rezepte
Präzise verfasste Rezepte werden stark empfohlen zur Gewährleistung einer effizienten Rückverfolgbarkeit. ,,Improvisierte'' Zubereitungen (Rezepte) in einer Großküche erschweren eine effektive Rückverfolgbarkeit und stehen im Gegensatz zur Gesetzgebung in dieser Sache.

Anspruch auf Schadenersatz
Die Rückverfolgbarkeit hat auch einen wirtschaftlichen Aspekt: wenn bspw. eine Fischzubereitung aus der Produktion genommen werden muss, ist es es wichtig basierend auf den Lieferdokumenten einen Anspruch auf Schadenersatz beim Verursacher erheben zu können (eventuell beim verantwortlichen Unternehmen). Über die Lieferscheine kann die Verantwortlichkeit bewiesen werden. Wenn bewiesen werden kann, wieviele Verbraucher in Gefahr gebracht wurden, ist der Schaden (auch moralisch) eindeutig.

Interesse des Kunden

Wenn man darüber hinaus die zukünftigen Kunden kennt, kann man sie darüber informieren. So können vorbeugende Maßnahmen getroffen werden (eventuell ein Arztbesuch). Wenn die Presse über ein Problem berichtet, ist es auch sehr wichtig, den Kunden zu beruhigen, in dem darauf hingewiesen wird, dass die verarbeiteten Rohstoffe nicht gleichen Ursprungs waren.

Die Rückverfolgbarkeit funktioniert in beide Richtungen. Die Rückverfolgbarkeit muss in beide Richtungen funktionieren. Die Verwender dieses Handbuchs sind nur verantwortlich für die ,, vorherhige Etappe der Rückverfolgbarkeit (Lieferant)'' sowie für die ,,nachfolgende Etappe (Kunde)''.



1.5.5 Validierung des SAC, externe Kontrolle

Die FASNK hat sich entschieden in einigen Fällen die Audits der Eigenkontrollsysteme an Zertifizierungs- und Inspektionsstellen zu vergeben, unter der Bedingung, dass diese von BELAC (oder einer ausländischen Akkreditierungsstelle, die das 'multilateral agreement' (MLA) unterzeichnet hat) akkreditiert wurden und von der FASNK zugelassen wurden.

Die Validierung kann auch bei der FASNK angefragt werden und von ihr durchgeführt werden.

Während dem in der entsprechenden Großküche durchgeführten Audit wird das umgesetzte Eigenkontrollsystem überprüft und bewertet.

Das Basisdokument für das Audit bildet dieses Eigenkontrollhandbuch.

Das bei einem positiven Audit ausgestellte Zertifikat gilt für 3 Jahre.

Die Mindestdauer von einem Audit wird im Verhältnis zur Anzahl Vollzeitbeschäftigter (VZÄ) berechnet. Siehe nachfolgende Tabelle:

< 5 VZÄ	**2 Stunden**
5-9 VZÄ	**3 Stunden**
9-19 VZÄ	**5 Stunden**
> 20 VZÄ	**8 Stunden**

Die Dauer des Audits beinhaltet die Dauer der Kontrolle, ohne die Vorbereitung, die Dokumentsbeurteilung, die Berichte, der vorher stattfindende Besuch und die administrative Bearbeitung.

Wenn Küchen gemeinsam arbeiten und einen kollektiven HACCP-Plan für alle Einheiten ausarbeiten, können die Anzahl Arbeitstage reduziert werden, unter der Bedingung, dass die Struktur und Arbeitsweise identisch ist. Siehe für mehr Infos unsere Webseite ein (www.afsca.be > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Auditanfrage). Unternehmen mit weniger als 5 VZÄ können die Dauer des Audits nicht senken.

Die Mindestanforderungen an diese externen Instanzen sind die folgenden:

- Sie müssen ISO 17020 für das aktuelle Handbuch akkreditiert sein;
- die Inspektoren haben eine Schulung auf Hochschulniveau über die Lebensmittelsicherheit erhalten
- die Inspektoren besitzen mindestens eine zweijährige relevante Berufserfahrung und eine Qualifikation als Inspektor oder Auditor ;
- die Inspektoren nehmen regelmäßig an den entsprechenden Schulungen oder Weiterbildungen teil;
- das Verfahren der FASNK PB 07 P 03 für die Zulassung der Zertifizierungs- und Inspektionsstellen wird eingehalten;
- das Copyright des Handbuch liegt bei der *FoCo²*[15]. Jede Inspektionsstelle ist im Besitz des Handbuchs und achtet darauf (1), dass es nicht an Dritte verteilt wird, (2) dass es nur dem internen Gebrauch dient; (3) dass die auf Grundlage des Handbuchs kontrollierten Niederlassungseinheiten ein Exemplar desselben besitzen.

15 Food Consultancy and Coaching, von den Initiative ergreifenden Berufsvereinigungen ermächtigt zur Verfassung und Verteilung des Handbuchs.

Wir weisen nochmals darauf hin, dass die Einrichtung eines Eigenkontrollsystems verpflichtend ist, aber nicht die Validierung oder Zertifizierung.

1.6 Lockerungen der Eigenkontrolle

Bestimmte Küchen, insbesondere kleinere Einrichtungen (z.B. kleine Pflegedienste, Kinderkrippen, Schulen,...) erhalten eine in der Gesetzgebung vorgesehene Lockerung (M.E. vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors). SKU

Das bedeutet aber in keinem Fall, dass diese Einrichtungen davon befreit sind, mögliche Gefahren in Sachen Lebensmittelsicherheit beherrschen zu müssen. Im Gegenteil, oft sind die in diesen Einrichtungen zubereiteten Mahlzeiten für besonders empfindliche Gruppen bestimmt (Baby's, Säuglinge, Kinder, Ältere Menschen,...) und daher ist eine optimale Überwachung eine absolute Notwendigkeit.

1.6.1 Wer kommt in Frage für Lockerungen?

Es muss hier zwischen den Küchen unterschieden werden, die **einerseits** direkt an den Verbraucher liefern (z.B. eine Küche mit daran angebundenem Speiseraum), im Fachjargon **B2C** oder business to consumer genannt und **andererseits** die Küchen, die an mehrere Einrichtungen liefern (z.B. Zweigstellen, Satellitenküchen,...), im Fachjargon B2B, business to business genannt. SKU

Zuerst wird bestimmt, ob es sich um eine B2C oder aber um eine B2B Situation handelt.

Für die erste Kategorie (B2C) wird die Anzahl der Personalmitglieder, aktiven Vollzeitäquivalente und/oder die Fläche der Gastronomieräume berechnet. Lockerungen können gewährt werden, wenn der Gastronomiebetrieb max. 5 Vollzeitbeschäftigte (VZÄ) zählt und/oder wenn die Fläche unter **400m2** liegt.

Um die Fläche von 400 m2 in einer Großküche zu berechnen, muss mit Ausnahme der Privaträume und Büros, die Gesamtfläche berücksichtigt werden. Diese beinhaltet:

- die Küchenfläche;
- die Fläche der Kantine/Speisesaal;

- die Lagerräume;
- die Sanitärräume;
- die Abwaschräume;
- die Vorratskammer;
- die Räume für eine gemischte Verwendung (privat + beruflich).

Folgende Aufgaben sind mit ja/nein zu beantworten, um herauszufinden, was diese **5 VZÄ**, d.h. Küchenangestellten, ausführen:

- Personal beauftragt mit der Verteilung oder der Beförderung von Essen zu den Patienten/Bewohnern und Personal, das Aufgaben in der Küche erfüllt. Wenn beispielsweise jemand vom Pflege-/Versorgungsdienst diese Beförderung ausführt, muss diese Person nicht berücksichtigt werden;
- das für den Abwasch eingestellte Personal;

- das für den Unterhalt eingestellte Personal. Nicht berücksichtigt, wenn diese Aufgabe von externem Personal ausgeführt wird oder durch Personen, die danach nicht mit der Zubereitung oder Verteilung der Speisen beauftragt sind;
- das Depot (Depot von Lebensmitteln);
- der/die Diätassistentin, die die Zusammensetzung der Speisen des Patienten, Bewohnern, Kunden,... bestimmt:
- Für diese 5 VZÄ sind nicht miteinzuberechnen:
- Die Personen, die den Patienten bei der Nahrungsaufnahme behilflich sind (füttern);
- Personen, die Unterhaltsarbeiten ausführen.

Für die **zweite Kategorie (B2B)** besteht die Eingrenzung bei max. 2 VZÄ und die Fläche wird nicht berücksichtigt. **Danach** wird geschaut, ob der Gastrobetrieb Lebensmittel verarbeitet/behandelt. Ein Gastrobetrieb, der dies nicht tut (z.B. nur Speisen aufwärmen) stellt ein geringeres Risiko dar und muss sich an die entsprechenden HACCP Hygieneregeln halten. Es handelt sich um einfachere Verpflichtungen wie die Infrastruktur, die Verpackung, der Transport, die Abfallbehandlung, die Schädlingsbekämpfung, die Reinigung, die Wasserqualität, die Kühl- und Wärmekette, die Gesundheit und Ausbildung des Personals, die persönliche Hygiene,...

Die Küchen, die sehr wohl verarbeiten oder behandeln (z.B. klassische Küchen), müssen sich an die hier oben genannten Verpflichtungen halten sowie an eine Anzahl gelockerter HACCP-Grundsätze. So sind die Risiken, die Identifizierung der kritischen Punkte und die Korrekturaktionen vorher im Rahmen des Handbuchs schon festgelegt. Auch im Bereich der Festlegung von Grenzwerten und der Dokumentation kann auf das sektorielle Handbuch zurückgegriffen werden. (Handbuch für die Eigenkontrolle für Großküchen und Pflegeheime) Ausschließlich die Korrekturmaßnahmen im Falle von Nicht-Konformitäten müssen registriert werden und die Dauer der Aufbewahrung dieser Formulare (Registrierung, Rückverfolgbarkeit, Lieferscheine,...) begrenzt sich auf 6 Monate.

1.6.2 Schema GHP, GHP + gelockertes HACCP, komplett

Auf der folgenden Seite befindet sich ein Schema mit den verschiedenen Möglichkeiten. Das Schema bietet 3 Situationen an: SKU

GHP
GHP + gelockertes HACCP
komplettes HACCP

1.6.3 GHP

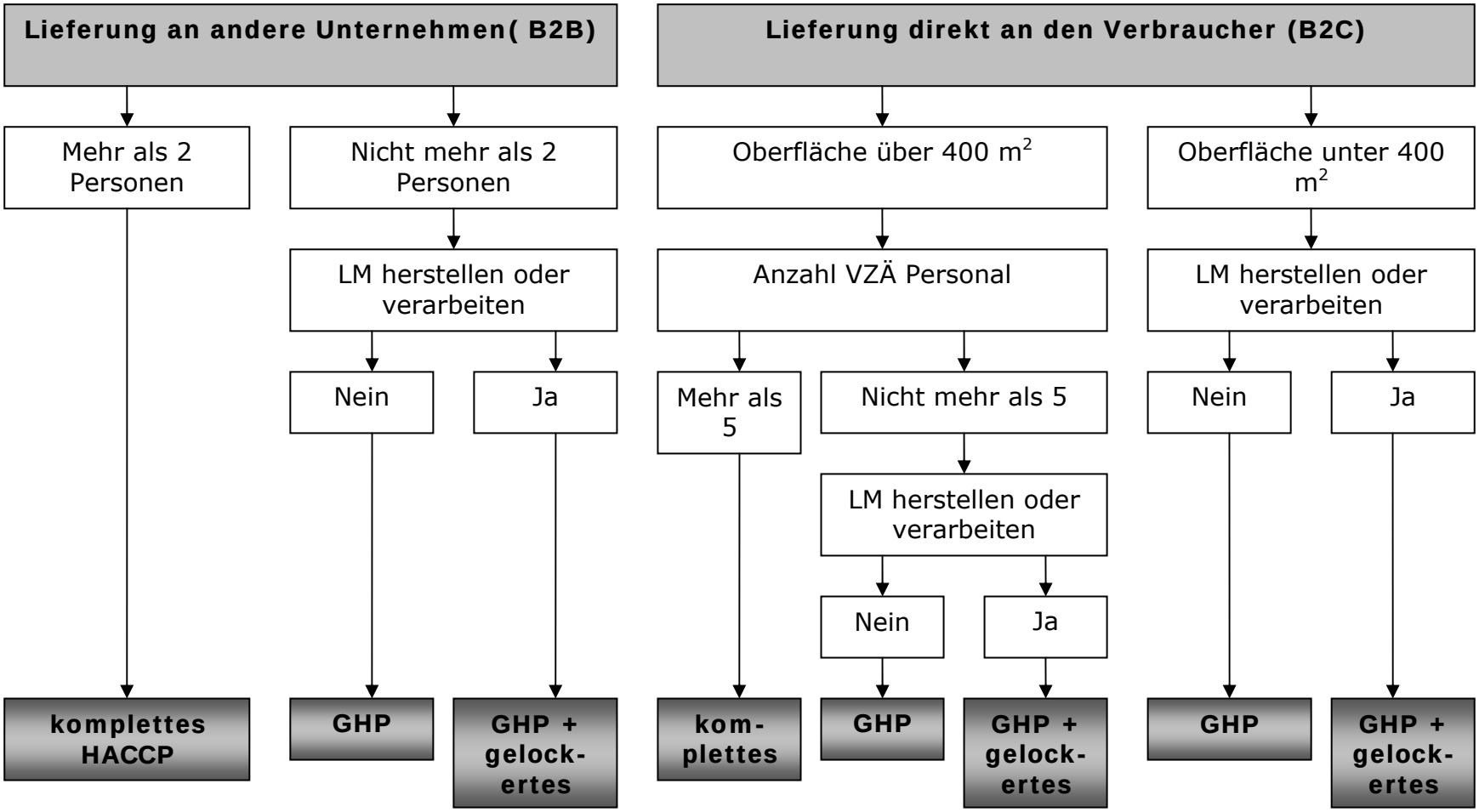
GHP - Die guten Hygienepraktiken, vorhergehend dem HACCP, beziehen sich auf:

- die Gestaltung der Infrastrukturen und der Ausrüstungen;
- die Handhabung von Lebensmitteln, miteinbegriffen Verpackung, Transport und Lagerung;
- die Behandlung und Verwaltung von Lebensmittelabfällen;
- die Schädlingsbekämpfung; das Vorhandensein eines Plans;
- die Verfahren zur Reinigung und Desinfizierung;
- die verwendete Wasserqualität: das Wasser muss den Trinkwassernormen entsprechen, die in der zum menschlichen Verzehr definieren Wasserqualität aufgeführt sind;
- die Herstellung und/oder das In-Verkehr-Bringen von Lebensmitteln;
- die Beherrschung der Kühl- und/oder Wärmekette sowie die Registrierung und die Verwaltung der Nicht-Konformitäten;
- die Gesundheit des Personals, falls sie Auswirkungen auf die Nahrungsmittelsicherheit hat;
- die körperliche Hygiene jeder Person, die mit Lebensmitteln in Kontakt tritt;
- die Ausbildung des Personals.

1.6.4 GHP + gelockertes HACCP

Neben der Einhaltung der vorher hier oben beschriebenen guten Hygienepraktiken, müssen die Küchen folgende Prinzipien einhalten

- die Gefahren, die Identifizierung der kritischen Punkte und die Korrekturaktionen können vorher im Rahmen eines Handbuchs definiert werden;
- die kritischen Grenzwerte können basierend auf den entsprechenden gesetzlichen Normen und/oder in Ermangelung von Normen, basierend auf einer sensorischen Beobachtung und/oder eines Handbuchs festgelegt werden;


Lieferung an andere Unternehmen(B2B)
Lieferung direkt an den Verbraucher (B2C)
Mehr als 2 Personen
Nicht mehr als 2 Personen
Oberfläche über 400 m2
Oberfläche unter 400 m2
LM herstellen oder verarbeiten
Anzahl VZÄ Personal
LM herstellen oder verarbeiten
Nein
Ja
Mehr als 5
Nicht mehr als 5
Nein
Ja
LM herstellen oder verarbeiten
Nein
Ja
komplettes HACCP
GHP
GHP + gelock-ertes
kom-plettes
GHP
GHP + gelock-ertes
GHP
GHP + gelock-ertes

- bezüglich der Überwachungsverfahren, der Verpflichtung Kontrollen zu registrieren, beschränkt sich nur auf die Registrierung der Nicht-Konformitäten. Trotzdem müssen alle Analyserergebnisse gemäß folgendem Punkt aufbewahrt werden;
- die Registrierungen der durchgeführten Kontrollen müssen sechs Monate nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums oder in Ermangelung mindestens sechs Monate aufbewahrt werden.
- die Dokumentation über das HACCP System kann durch ein Handbuch ersetzt werden;

1.6.5 komplettes HACCP

Hier sind neben den GHP die sieben Grundsätze und der zehn Etappen Plan, wie beschrieben im Kapitel 3, Punkt 1.3. und 1.4. des Handbuchs, in Anwendung. Es muss eine vollständige Analyse der potentiellen Risiken während dem gesamten Produktionsverfahren durchgeführt werden.

Für die kleinen und sehr kleinen Einheiten gelten ausschließlich die KKP und die AP (Anhang 1) mit Angabe Lockerungen. Es muss keine Gefahrenanalyse durchgeführt werden.

1.7 Gesetzgebung: SKU

Neben den hier unten genannten Gesetzestexten, wird empfohlen die Abänderungen zu verfolgen. Folgende Informationskanäle stehen zur Verfügung:

- Webseite des belgischen Staatsblatts: www.moniteur.be.
- Die europäische Gesetzgebung: www.europa.eu.int/eur-lex.
- Die Webseite der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (www.afsca.be).

Die Gesetzestexte, die in den Zuständigkeitsbereich der FASNK fallen, sind u.a. :

- K.E. vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen
- K.E. vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.
- K.E. vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln.
- K.E. vom 13. Dezember 2005 zur Einführung eines Rauchverbots an öffentlichen Orten
- K.E. vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- M.E. vom 24. Oktober 2005 über die Lockerungen der Modalitäten der Anwendung der Eigenkontrolle und der Rückverfolgbarkeit in bestimmten Betrieben des Lebensmittelsektors
- AR du 3 juillet 2005 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
- M.E. vom 22. Januar 2004 über die Modalitäten für die Meldepflicht in der Nahrungsmittelkette
- K.E. vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette.
- K.E. vom 28. Mai 2003 über die Gesundheitsüberwachung der Arbeitnehmer
- K.E. vom 14. Januar 2002 über die Qualität des Wassers für den menschlichen Gebrauch, das in Lebensmitteleinrichtungen verpackt wird oder für die Herstellung und/oder das Inverkehrbringen von Lebensmitteln verwendet wird
- K.E. vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln
- K.E. vom 8. Februar 1999 über den Gebrauch von Stoffen für die Tierfütterung und den Handel damit
- M.E. vom 28. Januar 1993 über die Kontrolle der Temperatur von tiefgefrorenen Erzeugnissen
- K.E. vom 5. Dezember 1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse
- AR du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires.
- AR du 4 février 1980 concernant la mise en commerce de produits nutritifs à congeler.
- AR du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles.
- AR du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci (M.B. du 30 avril 1971).

1.8 Liste der Abkürzungen

- < ≤ unter/über oder gleich
- > ≥ über/über oder gleich
- KA Korrekturaktion
- FASNK Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette
- M.E. Ministerieller Erlass
- K.E. Königlicher Erlass
- B2B Business to Business
- BSC Business to Consumer
- EK Europäische Konformität
- MHD Mindesthaltbarkeitsdatum
- Verbrauchsdatum
- Haltbarkeitsgrenze
- RG Risikograd
- VZÄ Vollzeitäquivalente
- FDA Food and Drug Administration
- FDA Food and Drug Administration
- RF Registrierungsformular
- FEFO First Expired First Out
- FIFO First In First Out

- NF Normformular
- GMP Good Manufactering Practice
- GN Gastro-Norm
- HACCP Hazard Analysis and Critical Control Point
- RLF relative Luftfeuchtigkeit
- IQF Individually Quick Frozen
- IQF Individually Quick Frozen
- ISO Internationale Organisation für Normung
- AA Arbeitsanweisung
- MAP Modified Atmosphere Packaging
- KM Korrekturmaßnahme
- BS Belgisches Staatsblatt
- KKP Kritischer Kontrollpunkt
- AP Achtsamkeitspunkt
- PDF Portable Document Format
- pH Säurewert
- ppm (parts pro million), 1 ppm, 1 part in 1.000.000, oder 10.000 Mal weniger als 1%
- EH Erste Hilfe
- T Tiefgekühltes
- TD Technischer Dienst
- T° Temperatur
- SKU Sehr kleine Unternehmen

1.9 Überblick KKP, AP, AA, NF, RF

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
01	**Einkauf Produkte**					
			AP.01.01		Allgemeine Hygieneinformationen für den Lieferanten	RF.01.01
			AP 01.02		Formular Produktinformation	RF 01.02
			AP 01.03		Besondere Angaben zum Einkauf (vorgekochte Fritten 10/10)	RF 01.03
			AP 01.04		Formular zur Angabe von Lieferantenfehlern	RF 01.04
			AP 01.05		Bericht über Lieferant im Falle von Qualitätsmängeln	RF 01.05
				AA.01.01	Einkauforganisation	
02	**Produktannahme**					
		KKP.02.01			Kontrolle Annahme der Lebensmittel	RF.02.01
			AP.02.01		Dauer zwischen Annahme und Einräumen der Produkte	RF.02.02
	Lockerung		AP. 02. 02		Eingangsregister	RF.02.03
				AA.02.01	Organisation Produktannahme	
03	**Lagerung neutrale Zone**					
			AP.03.01		Temperatur Lagerung der Produkte	RF.03.01
				AA.03.01	Organisation Lagerung neutrale Zone	
04	**Kühllagerung**					

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
		KKP.04.01			Temperatur Kühlkammer	RF.04.01
	Lockerung	KKP.04.02			Temperatur Kühlkammer	RF.04.02
		KKP.04.03			Temperatur Tiefkühlschrank	RF.04.03
	Lockerung	KKP.04.04			Temperatur Tiefkühlschrank	RF.04.04
			AP.04.01		Zeitraum/Temperatur Aufbewahrung der Risikoprodukte	
				AA.04.01	Organisation Lagerung von gekühlten Produkten	
05	**ZUBEREITUNG**					
	Lockerung		AP.05.01		Temperaturen während der Herstellung	RF.05.01
				AA.05.01	Organisation der Zubereitung	
				AA.05.02	AA für Auftauen	
				AA.05.03	AA Schälen und Lagern von (geschälten) Eiern	
				AA.05.04	AA Waschen und Schneiden von Gemüse	
				AA.05.05	AA Fleisch, Fisch panieren	
				AA.05.06	AA Gebrauch und Reinigung der Schneidemaschine	
				AA.05.07	AA für das Schneiden von Käse	
				AA.05.08	AA Gebrauch von frischen Eiern	
06	**Kalte Zubereitung**					

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
				AA.06.01	Organisation von kalten Zubereitungen	
07	**Warme Zubereitungen**					
		KKP.07.01			Temperatur während der Zubereitung in der Wärmekette	RF.07.01
		KKP.07.02			Temperatur, Qualität Frittierfett	RF.07.02
			AP.07.01		Risikoanalsye der zubereiteten Speisen	RF.07.03
			AP.07.02		Risikoanalyse Rezepte	RF.07.04
				AA.07.01	Organisation warme Zubereitungen	
				AA.07.02	AA für Gebrauch der Fritteuse	
				AA.07.03	AA für tiefgekühltes Brot und Gebäck	
				AA.07.04	AA für die Produkteentwicklung	
08	**Kühlung**					
			AP.08.01		Verfahren zum schnellen Abkühlen	RF.08.01
			AP.08.02		Kontrolle Funktionsweise der Thermometer	RF.08.02
				AA.08.01	Organisation Kühlung	
09	**Lagerung in Kühlkette**					
10	**Portionierung**					
			AP.10.01		Zeitraum/Temperatur zwischen Zubereitung und Verteilung	

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
			AP.10.02		Temperatur während der Portionierung	
			AP.10.03		Temperatur Tischgeschirr kalte Portionierung	
				AA.10.01	Organisation der Portionierung	
				AA.10.02	Portionierung Brotmahlzeiten	
				AA.10.03	Portionierung warme Speisen	
				AA.10.04	Portionierung kalte Speisen	
11	**Wiederaufwärmen**					
			AP.11.01		Verlauf Zeit und Temperatur während Wiederaufwärmen	RF.11.01
12	**Verteilung (Ausgabeband und Theke)**					
		KKP.12.01			Serviertemp. für kalte und warme Speisen	RF.12.01
			AP.12.01		Temp. warme Speisen in Pflegestationen	RF.12.02
				AA.12.01	Organisation der Verteilung	
				AA.12.02	Servieren von Eiskugeln, Soft-Ice, Milk-Shakes	
				AA.12.03	Servieren von Bier (Fass/Flasche), Frischgetränke	
				AA.12.04	Ausschankanlage	
13	**Automaten**					
14	**Restebehandlung**					
			AP.14.01		Temperaturverlauf Abkühlung der Reste	RF.14.01

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
				AA.14.01	Organisation der Restebehandlung	
15	**Abräumen und Spüle**					
			AP.15.01		Wassertemperatur der Spülmaschine	RF.15.01
				AA.15.01	Organisation des Abräumens, Spülmaschine	
16	**Spüle**					
			AP.16.01		Temperatur Spülwasser, manuelles Spülen	
				AA.16.01	Organisation der Spüle	
17	**Reinigung & Desinfektion**					
			AP.17.01		Waschen und Desinfektion der Hände	
			AP.17.02		Reinigungparameter	
			AP.17.03		Ergebnisse Reinigung und Desinfektion	
				AA.17.01	Organisation Reinigung, Desinfektion und Unterhalt	
				AA.17.02	Instandhaltung von Küchen- und Zubereitungsmaterial	
				AA.17.03	Unterhalt der Räume	
				AA.17.04	Empfohlene Dosierung für die Desinfektion mit Chlor	
				AA.17.05	Technische Wartung der Geräte	
18	**Müllbehandlung**					
				AA.18.01	Organisation der Müllverwaltung	

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
19	**Interne Beförderung**					
		KKP.19.01			Zeitraum/Temperatur während interner Beförderung	RF.19.01
			AP.19.01		Temperatur der Speisewagen, interne Beförderung	RF.19.02
				AA.19.01	Organisation der internen Beförderung	
				AA.19.02	Essensversorgung in den Abteilungen	
20	**Externe Beförderung**					
			AP.20.01		Ausgangsregister	RF.20.01
			AP.20.02		Temperatur der Speisen bei externer Beförderung	RF.20.02
				AA.20.01	Organisation der externen Beförderung	

2 KAPITEL 2 HYGIENEANFORDERUNGEN

2.1 Hygieneanforderungen im Bereich der Infrastruktur

2.1.1 Unternehmen

Die Küche muss so geplant sein, dass die schädlichen Außeneinflüsse auf ein Minimum begrenzt werden. Auch die Küche selbst darf die benachbarten Gebäude nicht beeinträchtigen (Geräusch- oder Geruchsbelästigung).

Es dürfen sich keine Verunreinigungsquellen in unmittelbarer Nähe befinden, um das Eindringen von Parasiten in die Küche und das Umfeld zu verhindern.

2.1.2 Gebäude

Die Küche ist in mehrere Bereiche und Zonen aufgeteilt. Nach dem Gesetz muss es sich nicht um abgetrennte Zonen handeln. In Anbetracht des potentiellen Risikos von Verunreinigungen der Zonen (sauber/unsauber) oder von rohen/fertigen Erzeugnissen, ist es ratsam diese so weit wie möglich abzutrennen. Wenn eine Abtrennung nicht möglich ist, muss eine ,,zeitliche Trennung'' vorgesehen werden.

Ein Anordnungsplan des Gastronomiedienstes bietet eine klare Übersicht dieser Abtrennungen. Es ist ratsam diesen Plan mit den verschiedenen Zonen und Ströme (Rohstoffe, Fertigprodukte, Personal, Spüle, Abfall,...) in das HACCP-Handbuch aufzunehmen.

Die häufigsten Zonen sind:

- Personalräume: Umkleideraum, Toilette, Kantine/Cafeteria des Personals,...
- Annahme- und Lagerräume: Entladestelle, Lagerräume für (keine) Nahrungsmittel,Kühlschränke für: ungewaschenes und gewaschenes Obst und Gemüse, Fleisch und Geflügel, Fisch, Milchprodukte und Eier, zubereitete Speisen, Tiefkühlschrank für Fleisch, Fisch und andere Lebensmittel.
- Zonen der Zubereitung und Bereitstellung: Auspackstelle, Gemüsevorbereitung (schneiden, waschen, spülen), Kartoffelschälabteilung
- Herstellungszone: kalte Küche, warme Küche, Diätküche, Bäckerei und Desserts.
- Portionierungszonen und Lagerzonen für fertige Produkte: Kühlschrank für halbfertige Produkte, Portionierungszonen, Kühlschrank für fertige Produkte.
- Einheitsküchen und dezentralisierte Speiseräume.
- Unternehmensrestaurants und/oder Cafeteria: Zone ,,Buffett'', Sitzplätze, Abräumzone.
- Abwasch: maschinelle und/oder manuelle Spüle, Töpfe spülen, Aufbewahrung der Abwaschprodukte
- Lagerung sauberes Geschirr und Lagerraum für Wagen.
- Unterhaltsraum: Lagerung von Unterhaltsprodukten und Materialien
- Lagerung Leergut
- Abfalllagerung

Der Unterhalt/die Desinfektion der Räume und der Anlagen, die sich dort befinden, muss adäquat ausgeführt werden und die eigenen Registrierungsformulare müssen vorgezeigt werden.

2.1.3 Produktionsströme(flow), Vorbeugung der Kreuzkontamination

Die Gestaltung, Aufteilung und Dimensionen der Räume sowie die Ausrüstung und die Einrichtung müssen so geplant sein, dass eine gute Hygienepraxis möglich ist. Das Herstellungsverfahren muss von Anfang bis Ende überwacht werden, um eine Kontamination der Lebensmittel zu verhindern, und zwar mit:

- dem Personal;
- anderen Lebensmitteln oder Rohstoffen;
- der Ausrüstung;
- den Materialien;
- dem Wasser;
- der Luft;
- den externen Kontaminationsquellen.

Zur Vorbeugung von **Kreuzkontaminationen** müssen die Produktionsverfahren logisch gestaltet sein, indem die Produktionsflows nach dem Prinzip ''sauber nach unsauber'' organisiert werden. Die Planung der Produkt- und Produktionsflows verschafft eine klare Übersicht.

Zur Vermeidung einer Kreuzkontamination dürfen die Arbeitsplatten, Geräte, Behälter und andere Objekte, die mit rohen Lebensmitteln in Kontakt getreten sind, nicht mit zubereiteten Lebensmitteln in Kontakt treten, außer wenn sie vorher tiefengereinigt und desinfiziert werden.

2.2 Anforderungen an die Räume

Die Ordnung und Sauberkeit sind Grundbedingungen für die gute Raumhygiene.

2.2.1 Lagerräume

Die Wände und Böden bestehen aus leicht zu reinigenden Materialien.

Die Regale sind vorzugsweise zerlegbar und zu reinigen. Sie sind vorzugsweise an den Wänden fixiert (aus Sicherheitsgründen). Ausreichend Abstand beim untersten Regalbrett (mininum 15 cm) ermöglicht die untere Reinigung. Es wird angeraten Regalbretter zu verwenden.

Die Produkte werden nicht direkt auf dem Boden abgestellt.

Die Feuchtigkeit ist ausreichend niedrig (vorzugsweise 30-40 % relative Feuchtigkeit), wodurch die Schimmel- und Kondensbildung verhindert wird.

Eine gute Lüftung ist verpflichtend. Die sich öffnenden Fenster sind mit Insektengittern ausgestattet.

2.2.2 Kühlkammer

KKP.04.01

Die Wände und Böden bestehen aus leicht zu reinigenden Materialien.

Die Regale sind leicht zu reinigen und zerlegbar (Regale mit Regalbrettern).

Die Temperatur wird sorgfältig überprüft dank eines durchgehenden oder manuellen Registrierungssystems, in dem ein registrierendes Thermometer verwendet wird. In den Tiefkühleinheiten, die mehr als 10 m^3 betragen (mit einem System zur automatischen Registrierung der Temperatur), einem Alarm, der ausgelöst wird, sobald die Temperatur zu hoch ist.



KKP.04.03

Bei Tiefkühleinheiten mit mehr als 10m3 ist die automatische Registrierung der Temperatur verpflichtend. Für alle anderen Tiefkühleinheiten wird eine manuelle Registrierung stark empfohlen.

Rohe und zubereitete Nahrungsmittel werden in einer getrennten Kühlkammer aufbewahrt. Im Falle von Platzmangel werden die zubereiteten Lebensmittel oben gelagert und die rohen Produkte unten (vertikale Abtrennung) oder die rohen und zubereiteten Lebensmittel werden getrennt nebeneinander aufbewahrt (horizontale Trennung). Die Tiefkühlanlagen müssen ausreichend Leistungsvermögen besitzen und betriebssicher sein, um die erforderlichen Temperaturen zu gewährleisten. Die Tiefkühlkammern sind gut angeordnet und nach dem FIFO ''first in-first out' organisiert. Wenn notwendig muss das System 'first expired first out' (FEFO, die Produkte mit den jüngsten Verfallsdaten werden zuerst verwendet) angewendet werden.

Niemals Produkte direkt auf dem Kühlschrank- oder Tiefkühlschrankboden abstellen und dafür sorgen, dass alles abgedeckt ist.

2.2.3 Brotküche

In der Brotküche werden mehrere Sorten Brot aufgeteilt, behandelt und eventuell belegt. Es sind vor allem die Produkte der Gruppe III (siehe Punkt 2.4.2), die behandelt werden und immer im Kühlschrank verpackt und behandelt werden.

2.2.4 Auspackraum

In diesem Raum wird die Verpackung (Karton, Holz, Plastik, Konservendose) entfernt. Die Rohstoffe werden so gut wie möglich in ''kücheneigenen'' Behältnissen aufbewahrt, um zu verhindern, dass die Verpackungen oder Transportmaterialien nicht den Ursprung einer Kreuzkontamination darstellen. Achten Sie beim Auspacken oder Umschütten darauf, dass die notwendigen Informationen zur Rückverfolgbarkeit auf den neuen Verpackungen vermerkt sind.

Wenn möglich werden dazu Behälter in unterschiedlichen Farben zu diesem Zweck verwendet (z.B. rot für Fleisch, braun für Brot, grün für Obst und Gemüse,...). Das entfernte Verpackungsmaterial wird so schnell wie möglich entsorgt.

2.2.5 Raum für Gemüsebehandlung

In diesem Raum ist es wichtig, die sauberen Zonen von den unsauberen physisch zu trennen, auch was die Rohstoffe, die Materialien und das Personal betrifft. Die Gestaltung der Rohstoffe- und Abfallströme auf dem Basisplan bestimmt diese Bewegungen klar.

Auch hier sollte unterschiedliches Material, Schneidebretter, Behältnisse und Waschbecken für ,,schmutzige und saubere'' Produkte gebraucht werden (nicht dasselbe Waschbecken für das Gemüseputzen und das Ausschütten von Schmutzwasser verwenden). Eine gute Arbeitsplanung ist notwendig.

Die Zimmertemperatur in diesem Raum muss unter 18°C liegen.

Das Schälen und Putzen von Gemüse findet vorzugsweise bei einer Zimmertemperatur unter 18°C statt. Wenn dies unmöglich ist, dann müssen das Gemüse und die kühl zu bewahrenden Produkte ohne Unterbrechung verarbeitet werden.

2.2.6 Kalte Küche

In dieser Küche werden u.a. Salate, kalte Speisen, Sandwiches und kalte Desserts zubereitet.

Die Temperatur in der kalten Küche liegt vorzugsweise bei 15 bis 18 °C. Wenn dies unmöglich ist, müssen die Speisen so schnell wie möglich zubereitet werden und in den Kühlraum gebracht werden. Da es sich meistens um Produkte der Gruppe I handelt, muss die Hygiene einwandfrei sein.

2.2.7 Warme und kalte Küche

Die warme Küche bildet eine getrennte Einheit. AA.06.01

Die Kunden, das Personal und die Anwohner fühlen sich nicht durch den Geruch oder die Geräusche der Küchentätigkeiten gestört.

Der Zugang zur Küche begrenzt sich ausschließlich auf dafür befugte Personen. Wenn das Betreten der Küche dennoch für einen guten Dienstablauf notwendig ist, können Bodenmarkierungen angebracht werden für ,,Küchenfremde''. Schutzkleidung (Haube, Overall, Schutz für Schuhe) muss für die Besucher vorgesehen sein, die die Küche eventuell betreten möchten.

Die Räume dienen nicht als Durchgangsort. Oft ist das Abschließen der Küche das einzige Mittel, um den Zugang von ,,küchenfremden'' Personen zu verhindern.

In der Küche zirkulieren die Nahrungsmittel und das Material in eine einseitige Richtung, d.h. von den unsauberen in die sauberen Zonen, ohne sich zu überkreuzen.

Der Tätigkeitenflow des Kochens geht in die Richtung der Zubereitung (unzubereitet nach zubereitet). Dieser Flow wird auf dem Raumanordnungsplan vermerkt: mit einer klaren Trennung der unsauberen und sauberen Zonen, sowie zwischen den Zonen für zubereitete und für unzubereitete Lebensmittel.

Die Trennung zwischen schmutzig und sauber ist sowohl auf dem Raumordnungsplan als auch auf dem Arbeitsorganisationsplan vermerkt.

Die Küche muss ausreichend groß sein für alle darin ausgeführten Tätigkeiten. Die Küche bietet die Möglichkeit auf hygienische Art und Weise arbeiten zu können.

In der Küche finden keine anderen Tätigkeiten als das Zubereiten, Portionieren und die Verteilung von Lebensmitteln statt.

2.2.8 Küche für spezifische Zubereitungen

Hierunter versteht man die Zubereitung von Diätmahlzeiten, die vorzugsweise integraler Bestandteil der gewohnten Zubereitung von Mahlzeiten sind. Falls kleine Mengen getrennt (z.B. Diätspeisen, gemischte Speisen) zubereitet werden, gelten dieselben strengen Hygieneregeln wie für die normale Produktion.

Die Mixer und die Kartoffelpresse müssen besonders beachtet werden. Sie zu waschen reicht nicht aus, sie müssen gründlich gereinigt und (vorzugsweise in einer Spülmaschine für abnehmbare Küchenteile) desinfiziert werden, und nach der Desinfektion immer gut abspülen.

Auch die Einhaltung der Temperaturen und die Schnelligkeit der Ausführung sind hier ebenfalls sehr wichtig. Zusätzliche Handhabungen für spezielle Zubereitungen, vor allem bestimmt für anfällige Verbraucher, erhöhen das Kontaminationsrisiko.

2.2.9 Umkleideräume

Die Umkleideräume befinden sich außerhalb der eigentlichen Küche,

aber befinden sich dennoch vorzugsweise in deren Nähe.

Sie sind mit einem Spind, einem Handwaschbecken und Duschen - wenn möglich - in ausreichender Anzahl ausgestattet.

Die Arbeitskleidung und die persönliche Kleidung werden nicht vermischt. Der Kontakt zwischen sauberer und unsauberer (oder persönlicher) Kleidung wird verhindert.

2.2.10 Speisesaal

Essensverbot in der Küche. Das Personal besitzt einen Speiseraum oder eine abgetrennte Kantine.

2.2.11 Toiletten

Die Toiletten haben keinen Direktzugang zur Küche.
Sie sind vorzugsweise nur dem Küchenpersonal vorbehalten und müssen in ausreichender Anzahl vorgesehen sein.

Sie sind zumindest durch einen Korridor oder eine Schleuse von den Produktionsräumen getrennt.

Sie sind mit einer guten Wasserspülung ausgestattet und einwandfrei sauber. Sie sind gut unterhalten und gelüftet.

Neben den Toiletten befindet sich ein Waschbecken mit Warm- und Kaltwasser.

Der Vermerk oder das Piktogramm ,,Händewaschen verpflichtet'' ist angebracht. Das Kapitel 2, Punkt 2.5.5. (Handhygiene) beschreibt die anzuwendende Handpflege.

2.3 Hygieneanforderungen für die Einrichtung und Ausrüstung

2.3.1 Fussböden und Treppen

Die Böden müssen leicht zu reinigen sein und aus hartem, wasserdichtem, rutschfestem und säurebeständigem Material bestehen. Sie sind ebenfalls glatt, in gutem Zustand und ohne Risse.

Es können auch Fliesen verwendet werden, unter der Bedingung, dass sie dieselben Bedingungen erfüllen. Die Fliesen dürfen nicht schlecht angebracht oder beschädigt sein. Die Fugen sind so klein wie nur möglich und wasserundurchlässig (Gebrauch von wasserdichtem Fugenfüller verpflichtend).

Die Kontaktzone Boden-Wand muss (vorzugsweise) gerundet sein, um die Schmutzansammlung zu verhindern und die Reinigung zu erleichtern.

Dieselben Kriterien gelten für die Treppen. Sie sind leicht zu reinigen und mit einem rutschfesten Belag und einem Geländer versehen.

Die Kanten sind vorzugsweise schräg, damit sich kein Staub ansammeln kann und damit keine Objekte abgestellt werden können.

2.3.2 Wände, Fenster, Sonnenschutz

Diese müssen wasserdicht, ohne Risse oder andere Beschädigungen sein (diese sind ideale Aufenthaltsorte für Insekten), frei von Stellen, wo es feucht und schmutzig ist (Mikroorganismen können sich hier optimal entwickeln). Die gefliesten Wände müssen denselben Bedingungen entsprechen wie den Bodenfliesen. Die Übergänge zwischen Wand und

Boden, zwischen Wand und Decke sind immer abgerundet, damit sie leicht zu reinigen sind.

Die Wände sind vorzugsweise in hellen Farben gestrichen, damit der Schmutz besser sichtbar ist.

2.3.3 Fenster, Fensterbänke, Sonnenschutz

Sie bestehen aus festem, abwaschbaren, Rissefreiem und unbeschädigtem Material. Die Fenster können geöffnet werden und sind vorzugsweise mit abnehmbaren Insektengittern ausgestattet.

Die Fenster sind relativ klein, damit keine übermäßige Hitze durch zu starke Sonneneinstrahlung entsteht. Sonst kann man auch einen effizienten Sonnenschutz vorsehen. Der Sonnenschutz ist vorzugsweise außen angebracht.

Stoffvorhänge werden nicht in der Küche empfohlen, außer wenn sie leicht zu reinigen sind.

Während der Zubereitung und Verteilung von Essen sind die Außenfenster verschlossen, um jegliche Verunreinigung mit der Außenluft zu verhindern.

Es ist wünschenswert, dass die Fensterbänke in den Produktionsräumen schräg sind, damit sich nicht übermäßig Schmutz und Staub ansammelt oder ,,vergessene Produkte'' liegen gelassen werden.

2.3.4 Türen

Die Türen sind leicht zu reinigen und bestehen aus hartem und undurchdringbarem Material. Kunststoff oder rostfreier Stahl ist besser geeignet als Holz.

Automatische Türen oder Klapptüren sind, wo möglich, den ,,traditionellen Türen'' vorzuziehen, damit die Temperaturschwankungen so gut wie möglich eingegrenzt werden.

Die Türklinken und Handgriffe sind leicht zu reinigen. Da sie oft verunreinigt sind, müssen sie im Reinigungs- und Desinfektionsplan aufgelistet sein.

2.3.5 Decken

Die Decken sind leicht instand zu halten: eine glatte Oberfläche reinigt sich problemlos. Gewisse Produkte verhindern die Bildung von Kondenswasser, Rost und Schimmel.

2.3.6 Belüftung

Ein zentrales Abzugssystem mit Gittern an der Decke oder Abzugshauben, gewähren den notwendigen Luftabzug. Die Ventilatoren sind mit Filtern ausgestattet.

Alle Filter müssen abnehmbar und leicht zu reinigen sein. Der Unterhalt/die Desinfektion der Ventilations- und Absaugsysteme muss effizient durchgeführt werden und im Register aufgeführt werden.

Die Ventilations- und Absaugsysteme sind ausreichend leistungsfähig, um übermäßige Hitze, Dämpfe und Feuchtigkeit abzusaugen. Eine Klimaanlage oder ein anderes Kühlsystem erhöhen den Arbeitskomfort und halten die Temperatur konstant.

Die Absaugsysteme, die Filter und die Luftschächte müssen regelmäßig aus Gründen der Hygiene und Sicherheit unterhalten/desinfiziert werden.

Die drehbaren oder abnehmbaren Ventilatoren sind während der Herstellung und Verteilung von Essen verboten. Sie vergrößern das Risiko physikalischer oder mikrobiologischer Verunreinigung von Lebensmitteln.

2.3.7 Beleuchtung

Die Beleuchtung (Tages- oder künstliches Licht) und die Lichtstärke in den Räumen muss den darin ausgeübten Tätigkeiten angepasst sein. Folgende Lichtstärken werden empfohlen:

- **500 lux für die Vorbereitung, die Zubereitung von Essen und die Kontrollstellen;**
- **250 Lux für die Verteilung und das Selbstbedienungsbüffet;**
- **110 lux für die Korridore und die Vorratskammern.**

Die Lampen in den Herstellungsabteilungen sind mit einer wasserdichten, abwaschbaren Kunststoffverkleidung versehen. So wird verhindert, dass sich Glasscherben im Essen wiederfinden. Wenn notwendig ist die Glasverkleidung hitzebeständig.

2.3.8 Leitungen

Die Zufuhr- und Abflussleitungen sind nicht undicht und sind vorzugsweise in die Wände eingearbeitet oder sind mit ausreichendem Abstand von den Wänden befestigt, wodurch sie gut abwaschbar sind. Sonst kann sich Schmutz ansammeln, Insekten können sich dahinter verstecken und Mikroorganismen können sich vervielfältigen.

Die Abflusssysteme sind so angelegt, dass sie keine Gefahr für eine Verunreinigung oder die Verbreitung von Gestank darstellen.

Die Steckdosen und Schalter sind wasserdicht, sodass sie gleichzeitig mit den Wänden gereinigt werden können (im Reinigungs- und Desinfektionsplan aufnehmen).

2.3.9 Waschbecken, Wasserhähne, Seife, Wegwerftücher, Nagelbürste

In jedem Raum des Gastrobetriebs, in dem Lebensmittel behandelt oder zubereitet werden, sind einige oder mehrere Waschbecken vorgesehen. AP.17.01

Diese Waschbecken dienen ausschließlich dem Händewaschen und nicht dem Waschen von Lebensmitteln, dem Spülen, dem Eimerentleeren oder der Reinigung von Objekten.

Die Waschbecken sind gut unterhalten und ausgestattet mit:

- laufendes Wasser (warm und kalt und Trinkwasser), das den gesetzlichen Normen entspricht[16];
- Trinkwasser;
- Flüssigseifenspender (keine Blockseife);
- Wegwerftücher, Papier zur einmaligen Benutzung, Küchenrollen;
- eine Nagelbürste (empfohlen), die in einem desinfizierenden Bad liegt;
- einem hygienischen Abfalleimer (mit Pedal) für die Wegwerftücher.

Die Handtücher sind zur einmaligen Benutzung (Wegwerfhandtücher oder Papierrollen). Die bestehende Gesetzgebung verbietet nicht Händetrockner, aber es ist davon abzuraten, insbesondere an Stellen, an denen sich unverpackte Lebensmittel befinden oder nicht abgedeckt sind. Ihr Gebrauch erhöht das reale Risiko einer Kreuzkontamination aufgrund von sich in der Luft befindenden Mikropartikeln (mit Mikroorganismen und Schmutzpartikeln).

Der Seifenspender wird vorzugsweise per Arm, Handgelenk oder elektronisch bedient.

Der Wasserhahn wird mit dem Ellenbogen, dem Knie, dem Fuß oder auf elektronische Art und Weise betätigt. Sonst kann man ihn vorzugsweise mit einem Wegwerftuch öffnen und schließen. Bei Renovierungs- oder Umbauarbeiten muss ein nicht mit der Hand zu betätigender Wasserhahn angebracht werden.

Die Nagelbürste darf keine Quelle einer Kreuzkontamination darstellen. Sie besteht vorzugsweise aus Kunststoff und ist in einem Desinfektionsbad abgelegt, welches jeden Tag ausgewechselt wird.

2.3.10 Arbeitsplatten, Tische und Geräte

Die Tische und Arbeitsplatten sind rostfrei, aus Inox hergestellt oder aus einem anderen glatten und gut abwaschbarem Material hergestellt und übertragen keine Giftstoffe, Gerüche und entfärben sich nicht.

Die Tische können eine Ablage enthalten, aber diese muss ausreichend hoch sein (15cm), um darunter leicht reinigen zu können.

Die Arbeitsplatten und Geräte sind vorzugsweise an den Wänden fixiert, um den Boden effizienter reinigen zu können. Wenn dies unmöglich ist, stehen

16 siehe Kapitel 2, Punkt 2.4.5 für mehr Details.

sie auf 4 Rädchen (mit 2 Bremsen), um leicht deplatziert werden zu können. Die eventuellen Ritzen zwischen dem Tisch und der Wand sind fixiert und mit einem wasserabweisenden Produkt aufgefüllt.

2.3.11 Schneidebretter, kleines Küchenmaterial

Die Schneidebretter sowie das Küchenmaterial bestehen aus nicht aufsaugendem Kunststoff und haben eine gute Qualität. Da die Holzschneidebretter selten diese Bedingungen erfüllen (nicht aufsaugend), werden sie nicht für den Gebrauch in der Küche empfohlen. Es besteht jedoch kein Verbot Holzbretter zu verwenden. Sie müssen nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden (und eventuell desinfiziert).

Sie müssen nach jedem Gebrauch (eventuell desinfiziert) tiefengereinigt werden.

Es wird stark empfohlen Schneidebretter für das Schneiden von rohen Produkten (z.B. Petersiliehacken) und zubereiteten Produkten (Zerschneiden von gekochtem Huhn) zu unterscheiden. Die Schneidebretter können aus unterschiedlichen Farben bestehen, um sie gut unterscheiden zu können.

Es wird angeraten die Schneidebretter so oft wie möglich während der Produktion (z.B. nach einer Pause, bei einem neuen Auftrag,...) zu reinigen. Nach dem Gebrauch werden die Schneidebretter, Küchenutensilien systematisch tiefengereinigt und thermisch oder chemisch desinfiziert. Nach den Tätigkeiten und der Endreinigung werden diese Materialien an einem trockenen Ort und nicht übereinander gestapelt aufbewahrt, um optimal trocknen zu können. Ein Regal mit abnehmbaren Trennbrettern wird empfohlen.

Wenn die Schneidebretter sich nach einer gewissen Zeit entfärbt haben oder beschädigt sind, müssen sie abgehobelt oder ersetzt werden.

2.3.12 Gerätschaften

Alle Töpfe aus Inox (rostfrei) von guter Qualität sind vorzuziehen, sie reinigen sich am besten. Die anderen Materialien werden akzeptiert, wenn bewiesen werden kann, dass sie sich gut abwaschen lassen und keine Nahrungsmittelrückstände hinterlassen.

In den Standkochkesseln darf keine Spur von Flüssigkeit nach dem Reinigen übrig bleiben. Auf die Hähne muss ganz besonders geachtet werden: zerlegbar, sie werden gründlich jeden Tag gereinigt und besitzen so wenig wie möglich Ecken/Winkel.

Auch die Maschinen, die direkt in Berührung mit Lebensmitteln (Cutter, Handrührgerät/Mixer, Fleischschneidemaschine,...) kommen, sind in gutem Zustand und gut unterhalten.

Die selten gebrauchten Geräte sind mit einem Staubschutz versehen.

2.3.13 Besteck und Geschirr

Das Besteck ist aus Inox (rostfreier Stahl) und muss sehr sorgfältig gereinigt werden. Das Geschirr darf keine Sprünge haben oder beschädigt sein. Jegliches beschädigtes oder abgenutztes Material muss ersetzt werden.

Das Wegwerfbesteck wird in seiner Verpackung aufbewahrt oder muss abgedeckt werden.

2.4 Einige spezifische Hygieneregelungen

2.4.1 Lebensmittelallergie

Die Anzahl Personen, die allergisch auf Nahrungsmittel reagieren, ist in den letzten Jahren angestiegen. Die Wissenschaftler schätzen, dass 1 bis 7 % der erwachsenen Bevölkerung in Europa allergisch auf gewisse Lebensmittel reagieren. Bei den Kindern, in Anbetracht der Tatsache, dass ihr Abwehrsystem noch nicht vollständig entwickelt ist, ist diese Anzahl noch höher (5-10%). Die kürzlich veröffentlichen Ergebnisse aus der belgischen nationalen Lebensmittelverbrauchsstudie bestätigen diese Zahlen.

Alle Symptome von einer Lebensmittelüberempfindlichkeit sind nicht die Folge einer Allergie. Einige Personen vertragen keine Milch, da sie den Milchzucker schlecht oder gar nicht verdauen (Laktoseintoleranz). Andere Personen vertragen keine Muscheln (Lebensmittel-Aversion). Dies hat nichts mit einer Lebensmittelallergie zu tun, obwohl die Milch und die Muscheln eine Lebensmittelallergie auslösen können.

Eine Lebensmittelallergie ist eine Reaktion des Körpers auf ein Allergen. Ein Allergen ist ein Eiweißbestandteil, der in Lebensmitteln auftritt und im Körper gegen ihn einen spezifischen Antikörper herstellen lässt. Diese Antikörper sind für eine große Anzahl Beschwerden wie Hautausschlag, Juckreiz, Übelkeit, Ödeme, verstopfte Lungenwege, Kopfweh oder Bauchweh, Durchfall,...verantwortlich. In einigen Fällen kann die Reaktion so schlimm sein, dass der Körper sich in einem Schockzustand befindet (anaphylaktische Reaktion). Es handelt sich um einen sehr ernst zunehmenden Zustand, der den Tod zur Folge haben kann.

1.1.1.1 Gesetzgebung:

Der K.E. vom 13. September 1999 (abgeändert durch den K.E. vom 13. Februar 2005) über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln schließt die Prinzipien der Pflichtangaben auf der Verpackung mit ein. Der abgeänderte K.E. bringt zwei wichtige Änderungen an:

- Die 25 % Regel wird jetzt aufgehoben. Vorher mussten die Zutaten oder Zusatzstoffe, die weniger als 25 % im Lebensmittel darstellen, nicht auf der Verpackung genannt werden. Eine als allergisch auf gewisse Eiweißbestandteile reagierende Person war folglich nicht gewarnt. Mit Ausnahme einer gewissen Anzahl Produkte, ist dieser 25 % Regel auf 0% festgelegt.

- Der Hersteller ist momentan auch verpflichtet auf der Verpackung die Zutaten und davon abgeleitete Bestandteile, die Teil der Top 14 Risikogruppen sind, anzugeben. In der Praxis scheinen diese Rohstoffe in 90 % der Fälle für die allergischen Reaktionen bei anfälligen Personen verantwortlich zu sein.
  Dies betrifft folgende Zutaten: Getreide, was Gluten enthält (Mehl, Rogge, Gerste, Hafer), Fisch, Krustentiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Milch (mit Laktose), Schalenfrüchte d.h. Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia und Queenslandnüsse, Sellerie, Senf und Sesamkörner und Sulfite.
- In der Zwischenzeit wurde die Liste mit Lupinen und Weichtieren[17] vervollständigt und ab dem 23.12.2008 müssen sie als ,,Zutat'' auf den Etiketten angegeben werden.

1.1.1.2 Allergene in der Praxis

Wie müssen die Küchenverantwortlichen und Mitarbeiter in der täglichen Praxis mit dieser Problematik von Lebensmittelallergien umgehen?

Jemand, der sein Essen selbst zubereitet, kann dank der detaillierten und verpflichtenden Angaben auf der Verpackung die zu vermeidenen Lebensmittel berücksichtigen. Eine Person, die eine Mahlzeit außerhalb des Hauses zu sich nimmt, muss die Garantie haben, dass gewisse Grundstoffe an- oder abwesend sind. In der Praxis stellt sich heraus, dass ein Drittel aller allergischen Reaktionen auftreten, nachdem eine Mahlzeit außer Haus zu sich genommen wurde und dass das Auftreten einer anaphylaktischen Reaktion in 97 % der Fälle nach einer außer Haus eingenommenen Mahlzeit auftritt. Mit anderen Worten liegt eine große Verantwortung bei den Mitarbeitern in den Großküchen, um - bis ins kleinste Detail - die Zusammenstellung der Speisen zu kennen.

Konkrete Empfehlungen

- Sich bewusst sein über die mit den Lebensmittelallergien verbundene Problematik
- Wissen, wie - vor allem im Falle von einem erhöhten Risiko (Schock) - auf die geeignete Art und Weise reagiert werden muss
- Die vollständige Zusammenstellung der servierten Speisen kennen.
- Es muss eine passende Antwort gegeben werden können, wenn ein Verbraucher nach der Anwesenheit oder nicht von einem gewissen Lebensmittel in einer Speise fragt.
- Die Information auf der Verpackung benutzen, um die vollständige Zusammenstellung einer Speise zu kennen.
- Eine gute Hygiene beibehalten, um beispielsweise jegliche Kreuzkontamination während der Zubereitung oder Verteilung zu verhindern. Selbst einige Speisen, die keine Zutaten der ,,Top-14'' enthalten, müssen dennoch als solche angesehen werden aufgrund einer Kreuzkontamination (,,Kontamination'' über ein Schneidebrett, Transportmaterial, Zerlegematerial, Verpackungs- oder Mixmaterial,...)

17 RICHTLINIE 2006/142/EG DER KOMMISSION vom 22. Dezember 2006 zur Änderung des Anhangs III bis der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates mit dem Verzeichnis der Zutaten, die unter allen Umständen auf der Etikettierung der Lebensmittel anzugeben sind

- Über die risikoreichen (Top 14) Lebensmittel informiert sein, aber auch über die zehn anderen Lebensmittel, die allergische Reaktionen auslösen können.
- Sie finden mehr Informationen zu diesem Thema auf der Webseite der FASNK, unter der Rubrik ,,Berufssektoren''.
- Eine Bemerkung eines Verbrauchers wie ,,*Ich reagiere allergisch auf...''* muss ernst genommen werden und nicht als ,,sich anstellen'' seitens des Verbrauchers/Kunden interpretiert werden.
- Die den Küchenmitarbeitern erteilten Auskünfte müssen ,,einen verpflichtenden Unterteil'' der Schulung ausmachen, die in Verbindung mit der Lebensmittelsicherheit steht.
- *Vorbeugen ist besser als Heilen* gilt hier nicht! Es bestehen keine Arzneimittel gegen die Allergie (aber sehr wohl gegen die durch die Allergie auftretenden Symptome). Die einzige in Betracht zu ziehende Vorbeugemaßnahme, um eine allergische Reaktion zu vermeiden, ist das Allergieauslösende Lebensmittel nicht zu verzehren!

2.4.2 Produktgruppen

Die Gefahr der physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Kontamination durch Zucker oder Salz ist geringer als die durch frischen Fisch oder Hackfleisch. Diese Unterscheidung basiert einerseits auf einer Hitzebehandlung von Rohstoffen während der industriellen Verarbeitung, d.h. vor dem Eintreffen in die Küche (minimum 80°C während 10 min.) und andererseits auf ihrer eventuellen Hitzebehandlung während der Zubereitung in der Küche.

Produktgruppen	**Gar nicht oder unzureichend in der Küche erhitzt**	**Ausreichend erhitzt in der Küche**
Gar nicht oder unzureichend während industrieller Verarbeitung erhitzt	**Gruppe I**	**Gruppe II**
Ausreichend erhitzt während der industriellen Verarbeitung	**Gruppe III**	**Gruppe IV**

Es ist klar, dass die Produkte der Gruppe I die größte Gefahr einer durch Mikroben verursachten Verunreinigung darstellen und dass die Produkte der Gruppe IV weniger Risiken darstellen. Es muss jedoch nicht nur die Hitzebehandlung berücksichtigt werden. Es muss auch die Anwesenheit von

Wasser (Wassaktivität) und/oder Eiweiße oder Säure des Produktes berücksichtigt werden.

Die Lebensmittel der Gruppe I, wie Obst und Gemüse oder Kräuter und Gewürze, stellen weniger Risiken dar, weil sie reich an Wasser, aber arm an Eiweiß sind (Obst und Gemüse), oder sehr arm an Wasser und Eiweißen (Kräuter, Gewürze).

Einige Beispiele:

Gruppe I

Filet américain, geräucherter Fisch, frischer Fisch, der roh verzehrt wird, Zakusi, Fleisch (nicht durchgebraten), frische Milchprodukte, Gemüse für Salate (viertes Warensortiment), große Fleischstücke, Kräuter, Rohkost, Mischsalat, Muscheln und Krebstiere, Gewürze, frisches Obst, Wurstwaren, rohe Eier, auf Eiern basierende Zubereitungen wie: Mayonnaise, Omeletts, weich gekochtes Ei, Zabaione, Sauce hollandaise, Eigelb im Kartoffelpüree, AA.05.08

Gruppe II

Kartoffeln, frische Pasta, Getreideflocken, Gemüse, Kräuter, Gewürze, Hülsengemüse, Rohstoffe für die Bäckerei, Pulver, Muscheln und Krustentiere, frischer Fisch, Wildfleisch, Geflügel, hart gekochte Eier, gut durchgebackene Spiegeleier,...

Gruppe III

Brot, süßer Aufstrich (Confitüre, Schokoaufstrich, Sirup,...), Obstkompott, Konservenobst, industrielle Backwaren, Kekse, pasteuristierte Produkte, sterilisierte Produkte, Desserts, Fette, Milchprodukte.

Gruppe IV

Kartoffelpüreepulver, Bindemittel, Tiefkühlgemüse und in Konserven für warme Zubereitungen, Teigwaren, UHT Milch[18], beispielsweise gebraucht, um Pudding zu machen oder Béchamel-Sauce, Paniermehl, Suppen und Saucen in Konserven, zubereitete warme Speisen.

Ein Produkt der Gruppe IV (das sowohl vollständig industriell als auch in der Küche erhitzt werden kann (z.B. sterilisierte Milch für die Zubereitung von Pudding) ist bakteriologisch gesehen sicherer als ein Produkt, welches in den zwei Fällen nicht vollständig gegart wurde (z.B. weich gekochte Eier). Es ist klar, dass Pudding unter angemessenen Bedingungen aufbewahrt werden muss, um jegliche Kontamination zu vermeiden.

Neben dem Temperaturfaktor bestehen andere Gehalte an Eiweiß, Zucker, Salz, Alkohol sowie die Wasseraktivität (aw) oder der Säuregehalt (pH), die für die Aufbewahrung und die Sicherheit eines Produktes zu bestimmen sind. So stellen gepöckeltes Fleisch oder saurer Hering weniger Risiken dar, als gekochter Schinken oder frischer Hering.

18 Ultra hocherhitzte Milch

2.4.3 Wasserqualität

Es muss Leitungswasser (per Definition Trinkwassertauglich) für jede Tätigkeit im Lebensmittelsektor (Unterhalt miteinbegriffen) verwendet werden.

Dies gilt auch u.a. für:

- das während der Zubereitung, der Herstellung, des Unterhalts, usw. verwendete Wasser;
- das verwendete Eis (miteinbegriffen für die Aufbewahrung von Lebensmitteln). Die Aufbewahrungsart bietet Garantien zum Schutz vor jeglicher Kontamination;
- der direkt mit Nahrungsmitteln in Kontakt tretende Dampf.

Für das zum menschlichen Verbrauch bestimmte Wasser, das nicht mehr vom Anbieter behandelt wird (lagern, erhitzen, mit Chlor, Ozon behandeln, filtern, entkalken, enthärten, UV Behandlung, Umkehrosmose). Der Anbieter darf keine Analysen mehr durchführen. Die jährlichen Analyseergebnisse bei der Wasserverteilungsgesellschaft sind nicht mehr notwendig.

Wenn das verwendete Leitungswasser sehr wohl beim Anbieter behandelt wird (cf. hier oben), müssen eine oder mehrere Analysen durchgeführt werden.

Wenn anderes Wasser als Leitungswasser - das den Qualitätsanforderungen von Trinkwasser entspricht - verwendet wird, müssen sie regelmäßig durch externe Experten kontrolliert werden (chemische Kontrolle und mikrobiologische).

Die Webseite der FASNK (Berufssektoren, Lebensmittel, Wasserqualität im Lebensmittelsektor) liefert ihnen einige zusätzlichen Auskünfte über die Wasserqualität (Mitteilung vom 16.02.2007 über die Kontrolle der Qualität des Wassers im Lebensmittelsektor und der K.E. vom 14.01.2002).

Im Falle, dass kein Trinkwasser in der Küche verfügbar ist (z.B. für das Feuerlöschen, den Unterhalt der Müllcontainer, für den Außenbereich,...), muss dies einfach von Trinkwasser unterschieden werden können. Es darf sicher nicht mit der Trinkwasserleitung verbunden sein. Die Angabe 'KEIN TRINKWASSER' muss auf klare und unverwischbare Art und Weise in unmittelbarer Nähe jedes Wasserhahns/Wasserquelle angebracht werden.

2.4.4 Vorbeugung einer chemischen Kontamination

Aufgrund des sicheren und verantwortungsvollen Umgangs mit chemischen Stoffen in der Industrie , wurde im Jahr 2001 ein Weißbuch durch die europäische Kommission veröffentlicht, woraufhin im Jahr 2003 ein Gesetzesentwurf eingeführt wurde. Dieser bezog sich auf die Registrierung, Bewertung und Genehmigung von chemischen Stoffen (REACH). Ziel ist es die von den chemischen Stoffen ausgehenden Gefahren zu kennen und dafür zu sorgen, dass angepasste Maßnahmen getroffen werden, damit die

Verwendung dieser Stoffe keine oder wenig Risiken für die Umwelt und die Volksgesundheit tragen.

Im Rahmen eines Gastro-Services können folgende Maßnahmen ergriffen werden:

- ausschließliche Verwendung von erlaubten Unterhalts- und Desinfektionsprodukten;
- verhindern, dass die Lebensmittel mit Unterhalts- und Desinfektionsprodukten in Kontakt treten;
- die Reinigung und Desinfektion findet in Abwesenheit von Lebensmitteln statt oder mit einem entsprechenden Schutz;
- chemische oder nicht für Lebensmittel bestimmte Produkte in einem abgetrennten, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern;
- Kreuzkontaminationen von chemischen Produkten via Arbeitsoberflächen, Gerätschaften,...mit Lebensmitteln verhindern;
- verhindern, dass Schmiermittel in Kontakt mit Lebensmitteln treten. Diese Produkte müssen das Label 'food-grade' (validiert für die Verwendung im Lebensmittelsektor) tragen;
- niemals Verpackungsmaterial der chemischen Produkte verwenden, um Lebensmittel einzupacken;
- ausschließliche Verwendung von erlaubten Zusätzen und anderen Produkten;
- keine verdorbenen Kartoffeln verwenden, sie direkt eliminieren (Gefahr durch Patulin);
- kein Schimmel auf Getreide (Reis, Mais), Nüssen (Erdnüsse, Pistazien), Hülsengemüse verarbeiten, sondern direkt eliminieren (Gefahr durch Aflatoxine);
- vermeiden, dass frittierte Lebensmittel zu stark erhitzt werden (Gefahr durch Acrylamid);
- darauf achten, dass gewisse chemische Bestandteile natürlicherweise durch die Verschmutzung in Lebensmitteln anwesend sind (Toxine in Pilzen, Solanin in Kartoffeln und Auberginen; Histamine in Wein, Fisch oder Käse; Mykotoxine in Getreide oder Nüssen; Schwermetalle wie Merkur, Kadmium in Fisch; Dioxine und/PCB in Eiern, Fleisch oder Fisch) oder über einen industrielles Verfahren (Hormone und Antibiotika in Fleisch, Nitrite in Fleisch, Sulfite auf geschälten Kartoffeln).

2.4.5 Vorbeugung von Kreuzkontaminationen

Alle Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln treten oder die sich in den Produktions- oder Verteilungszonen befinden, sind in einwandfreiem Zustand. Sie stellen keine Kontaminationsquelle dar und können leicht unterhalten werden.

Das Verhalten und wie aufmerksam sich das Personal bezüglich der Hygiene während der Arbeit verhält, sind von bedeutender Wichtigkeit.

Es besteht ein Rauchverbot in allen Räumen. Das Rauchverbot muss klar angebracht werden.

Haustiere sind ebenfalls nicht erlaubt. Eine übermäßige Dekoration, Blumen und Pflanzen (selbst aus Plastik) können ein Staubfänger sein und sind in der Küche verboten.

Alle Verfahren und Instruktionen, die eine maximale Sicherheit garantieren, v.a. in Zusammenhang mit der Reinigung und dem Unterhalt/Desinfektion des Materials, sind im Reinigungs- und Desinfektionsplan beschrieben.

Einige Punkte müssen ganz besonders beachtet werden:

- in der Küche wird nur das abgestellt, was für die Produktion notwendig ist;
- die Regale und die Behälter für Kräuter, Zucker, usw. sind leicht zu reinigen und werden an einem trockenen Ort gelagert;
- der Lagerraum für Putz- und Desinfektionsmittel muss sich nicht in den Produktionsorten befinden;
- die Objekte, die nicht der Herstellung von Nahrungsmitteln dienen, sind in den Produktionsorten verboten;
- es werden keine Spüllappen oder Schwämme verwendet, außer wenn sie zur einmaligen Benutzung sind;
- die Putzmittel oder andere chemische Substanzen sind bei der Zubereitung oder Verteilung abwesend;
- die Köche und Küchengehilfen tragen keine an der Hüfte befestigten Handtücher. Diese sind verboten, außer für das Tragen von sehr warmem Küchenmaterial;
- die während der Essensherstellung benötigten Rohstoffe, Materialien und Behälter werden abgedeckt und Staubgeschützt gelagert;
- die für die Aufbewahrung von fertigen Erzeugnissen verwendeten Behälter werden vorher effizient gereinigt;
- das Essen wird immer mit einem sauberen Probierlöffel, einer Gabel oder Wegwerfbesteck abgeschmeckt. Das Essen wird niemals mit den Fingern probiert;
- die Flaschen, Konserven oder Verpackungen werden niemals über dem Kochtopf geöffnet: so wird verhindert, dass Glassplitter oder andere unerwünschte Objekte in das Essen fallen;
- die Verpackungen werden vorzugsweise in dem dafür vorgesehenen Raum entwendet und nicht in der Küche;
- Die Wegwerfspritzbeutel sind den mehrfach wiederverwendbaren vorzuziehen. Wenn letztere dennoch verwendet werden, müssen sie maschinell gut gewaschen und getrocknet werden. Sie werden ausgebreitet (nicht gestapelt, nicht gefaltet), damit sie schneller trocknen. Wenn der Inhalt nur teilweise gebraucht wurde, kann man sie in den Kühlschrank legen (max. einen Tag);
- während der Produktion müssen die Herstellungs- und Lagertemperaturen eingehalten werden. Eine gute Arbeitsplanung und eine effiziente Arbeitsorganisation verhindern jeglichen Kontakt mit Unreinheiten;
- man achtet noch mehr auf die hygienischen Aspekte während der Operationen des Mixens und des Zerkleinerns.

2.4.6 Unterhaltsmaterial

Das Unterhaltsmaterial muss in einem abgetrennten Raum untergebracht werden. Es wird stark empfohlen auf klare und eindeutige Art und Weise Unterhaltsmaterial für die Sanitäranlagen von dem für Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt treten, deutlich zu unterscheiden (z.B. durch eine andere Farbe oder Art). So wird die Übertragung von Keimen aus den Sanitäranlagen auf die Küche vermieden.

Das Material besteht aus Kunstfasern oder aus anderem rostfreiem Material. Die Scheuertücher, Bürsten und Schwämme werden immer gut ausgewaschen, danach chemisch oder thermisch desinfiziert und schnell getrocknet.

Einen Eimer für kaltes und einen Eimer für warmes Wasser vorsehen für die Reinigung von diesem Material.

Bei Verwendung von einen Desinfektionsmittel, nur die von den zuständigen Instanzen erlaubten Produkte verwenden. Die Webseite http://www.environment.fgov.be/Roots/tasks/products/biocides/ führt eine Liste der erlaubten Desinfektionsmittel in einem Gastronomiebetrieb auf.

2.4.7 Schädlingsbekämpfung

Die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen werden getroffen, um das Auftreten von Insekten und anderen schädlichen Tieren in den Räumen zu verhindern. Die Küche und ihre Umgebung muss so gestaltet sein, dass keine Fliegen, Nagetiere, Insekten, Spinnen oder andere Schädlinge angezogen werden.

Folgendermaßen können Schädlingen vorgebeugt werden:

- ihre verfolgte Route und ihre Verstecke auflösen;
- die Räume und angrenzenden Räume sehr gut reinigen;
- die Mülleimer und Container so gut wie möglich verschließen;
- systematisch und präventiv gegen dieses Ungeziefer in den Produktionsstellen, darum herum und draußen (z.B. in den Mülllagerräumen) vorgehen;
- sich vergewissern, dass alles abgedeckt ist;
- verhindern, dass Nachts Lebensmittel nicht abgedeckt sind;
- Fenster und Türen mit abnehmbaren Insektengittern ausstatten.

Der Gastronomiebetrieb muss immer einen **Schädlingsbekämpfungsplan** besitzen, auf dem die Stellen vermerkt sind, an denen sich die Mausefallen und Köder befinden. SKU

Die verwendeten Bekämpfungsmittel dürfen weder direkt noch indirekt die Qualität der Lebensmittel in Gefahr bringen. Die Bekämpfung wird kompetenten Personen übertragen, die über ein gutes Wissen verfügen, sowohl was die verwendeten Produkte, die Dosierung, die zu verfolgenden Verfahren und die potentiellen Gefahren betrifft.

Die chemischen Produkte werden getrennt von Lebensmitteln gelagert.

Falls die Bekämpfung nicht durch ein spezialisiertes Unternehmen durchgeführt wird, ist die Anwesenheit von einem Bekämpfungsplan (Tiere) erforderlich. Dieser detailliert alle Stellen, an denen Fallen oder Gifte platziert werden, sowie die Überprüfungszeiten und durch wenn die Kontrollen durchgeführt werden.

Falls ein externes Unternehmen die Bekämpfung ausführt, muss eine schriftliche Bescheinigung vorliegen.

Die Küche kann mit Lampen ausgestattet sein, die Insekten anzieht und tötet. Beachten Sie, dass die Lebensdauer begrenzt ist und sie wie vom Lieferanten vorgesehen ersetzt werden müssen. Die Lampen benötigen einen guten Unterhalt und müssen in den Fluglinien der Fliegen angebracht werden. Die Anbringung über den Arbeitsflächen und Behältnissen, die zur Zubereitung dienen, ist nicht erlaubt. Klebende Fliegenfänger müssen auf eine wirksame Art und Weise angebracht werden.

2.4.8 Technischer Unterhalt

Im Gastronomiebetrieb muss vorzugsweise ein Unterhalts-/Desinfektionsprogramm von Maschinen und Gerätschaften vorliegen, um die notwendigen Vorsorgemaßnahmen zu treffen. AA.17.05

Es wird dafür gesorgt, dass der technische Unterhalt nicht während den Uhrzeiten der Nahrungsmittelzubereitung durchgeführt wird. Das Unterhaltsteam wird über die erforderlichen Hygienemaßregeln informiert.

Falls der Unterhalt dennoch während der Küchenaktivität ausgeführt wird, gelten alle Hygienevorschriften ebenfalls für das ausführende Personal.

2.4.9 Die Temperaturmessung

Die Temperatur kann gemessen werden über:

- eine automatische oder durchgehende Registrierung
- eine manuelle Registrierung über die Displayablesung der Kühlkammer oder des Tiefkühlers;
- den Gebrauch eines manuellen Thermometers

Der Vorteil bei einer durchgehenden Registrierung ist, dass die Temperaturschwankungen während des gesamten Produktionsverfahrens registriert werden. Dieses System ist passend, wenn die Ergebnisse jeden Tag nachgeschaut werden mit, wenn notwendig, Korrekturaktionen.

Die Ablesung der Temperatur auf einem Display (kleiner Bildschirm) gibt einen Überblick über die Innentemperatur der Kühlkammer oder des Tiefkühlschranks, aber nicht über die Temperatur der gelagerten Lebensmittel. Das Display kann verschmutzt oder beschädigt sein, die Sonden können nicht mehr korrekt funktionieren. Es ist notwendig, die Kerntemperatur der Lebensmittel zu messen.

Es ist nicht immer einfach die Kerntemperatur zu messen (z.B. tiefgekühlte Produkte oder vakuumverpackt).

Der Gebrauch von einem kleinen Röhrchen, das mit denaturiertem oder purem Alkohol gefüllt ist, kann ein Lösung bilden. Den Behälter an eine repräsentative Stelle der Kühlkammer oder des Tiefkühschranks platzieren.

Im Gastronomiebetrieb ist die Anwesenheit von mindestens einem Thermometer -vorzugsweise digital - verpflichtend. Die Infrarot-Thermometer sind zwar schneller und weniger gefährlich für eine Kreuzkontamination, sind aber nicht polyvalent nutzbar und können nicht die Kerntemperatur aller Nahrungsmittel messen.

Vorbeugende Maßnahmen

- ein Thermometer bevorzugen, dass sowohl die Temperaturen der Tiefkühlschränke (-30°C) als auch die des Frittieröls (250°C) messen kann;
- das Thermometer muss leicht zu reinigen sein;
- nicht vergessen die Sonde zu desinfizieren;
- die Sonde nach jedem Gebrauch reinigen und desinfizieren (z.B. mittels Desinfektionstüchern);
- regelmäßig (jeden Monat) die gute Funktionsweise des Thermometers überprüfen;
- das Thermometer (1 X Jahr) kalibrieren;
- Die Formulare mit den Temperaturregistrierungen müssen während 2 Jahren aufbewahrt werden (Lockerung 6 Monate);
- auf dem Registrierungsformular die Initialen der für die Temperaturmessungen verantwortlichen Person angeben ;

2.5 Persönliche Hygiene

Unter der persönlichen Hygiene versteht man einerseits die Körper- und andererseits die Handhygiene. Der Körper und in erster Instanz die Hände sind eine ständige Quelle mikrobiologischer Kontamination. Andererseits ist mit der persönlichen Hygiene auch die Hygiene der Arbeits-kleidung und -wäsche gemeint.

Folglich bestehen gewisse (unhygienische) Gewohnheiten, die berücksichtigt werden müssen und Risiken bergen können (wie z.B. unangepasste Handhabungen, Arbeitskleidung oder ein unhygienisches Verhalten).

Das Rauchen ist in allen Produktionsräumen per Königlichem Erlass verboten.

2.5.1 Potentielle Gefahren

Eine physikalische Kontamination stellt ein Risiko dar, welches nicht erste Priorität besitzt, aber doch nicht unwichtig ist. Beispielsweise: der Verlust von Haaren in Speisen, Nagelkauen und Nagelstücke in Speisen, lose Knöpfe, die sich oberhalb von Zubereitungen lösen und hineinfallen, Ohrringe, kleine Steine aus Schmuck, kleines Schreibmaterial, das aus der Westen- oder Innentasche fällt, wenn man sich vorbeugt, usw.

Die chemische Verunreinigung stellt hier auch ein Risiko dar, welches nicht erste Priorität besitzt, aber doch nicht unbewacht werden sollte. Durch unzureichendes Abspülen nach dem Händewaschen können Reinigungsmittel in die Lebensmittel übergehen; der Gebrauch von Produkten oder unangemessenen Desinfektionsmitteln während dem Händewaschen; der Gebrauch von Nagellack, der abblättert; die Überdosierung von Spülmitteln beim Geschirrspülen per Hand, usw.

Im Rahmen der persönlichen Hygiene stellt die mikrobiologische Verunreinigung zweifelsfrei ein großes Risiko dar. Es kann sich um eine Verunreinigung durch die Handflora handeln, die schädlich ist und eine Kreuzkontamination nach der Handhabung von schmutzigen oder rohen Produkten auslöst, ohne angepasstes Händewaschen. Oder um eine Kontamination über schmutzige Arbeitskleidung oder die verwendet wird, um sich die Hände abzuwischen, gewaschen oder nicht. Oder die Verunreinigung von Lebensmitteln über schlechte Gewohnheiten wie: das Händewaschen nach dem Toilettengang vernachlässigen; in die Hände niesen oder husten; das Tragen von Ringen oder anderem Schmuck; sich den Finger in die Nase stecken, usw.

2.5.2 Hygienisches Bewusstsein und Verhalten

Jedes Personalmitglied in der Nahrungsmittelkette muss sich über die Grundregeln einer einwandfreien persönlichen Hygiene bewusst sein und sie anwenden. Es ist unerlässlich, dass die in der Lebensmittelherstellung tätigen Personen sich jeden Tag duschen.

Überwachen Sie das Tragen von korrekter Arbeitskleidung. Das Tragen von Kleidung darüber ist keinstenfalls gestattet.

Teilen Sie die Umkleideräume so auf, dass die saubere Arbeitskleidung nicht in Kontakt mit der anderen Personalkleidung tritt. Schränke mit abgetrennten Doppelfächern können benutzt werden. Die täglich gewaschene Kleidung kann ebenfalls am Anfang jeder Arbeitszeit verteilt werden oder in einer Zentralablage genommen werden.

Das Bewusstsein der Wichtigkeit einer guten persönlichen Hygiene und sich richtig zu verhalten (eine gute Körper- und Handhygiene, saubere Kleidung und Arbeitskleidung) ist entscheidend während des gesamten Produktionsverfahrens.

Jegliches Risikoverhalten, das eine Verunreinigung von Lebensmitteln auslöst, muss verhindert werden.

Einige einzuhaltende Verhaltensregeln sind:

- eine tadellose persönliche Hygiene haben;
- eine gute Mundhygiene haben;
- sich systematisch die Hände vor dem Arbeitsbeginn waschen;
- sich nicht die Hände an der Arbeitskleidung abwischen
- nicht mit den Händen probieren, sich nicht die Finger ablecken;

- nicht an den Nägeln kauen oder sich den Finger während der Arbeit in die Nase stecken;
- die Nahrungsmittel mit einem sauberen Löffel probieren;
- nicht die Innenseite der Töpfe mit den Händen berühren;
- die Wunden nicht während der Arbeit berühren;
- die Wunden mit einem gut sichtbaren Pflaster (z.B. in blau) abdecken;
- nicht über Lebensmittel niesen oder husten;
- nicht pusten, um eine Speise abzukühlen
- sich die Nase nicht mit den Händen abputzen, Wegwerftaschentücher verwenden (keine Stofftaschentücher);
- sich nicht kratzen;
- vermeiden während der Arbeit die Nase, die Haare, die Ohren, das Gesicht zu berühren (gegebenenfalls muss die Handhygiene eingehalten werden);
- nicht in der Küche rauchen (Vorhandenseingg von Piktogrammen in der Küche);
- während der Arbeit kein Kaugummi kauen oder ausspucken ;
- nicht in der Küche essen während der Arbeit;
- nie Stoffhandtücher verwenden, um sich die Hände abzuputzen, warme Speisen zu halten, den Tellerrand abzuwischen oder die Arbeitsplatte abzuputzen;
- Wegwerftücher verwenden;
- immer den Verantwortlichen im Falle von Krankheiten oder dem Auftreten von Keimen verständigen und die auferlegten Vorsichtsmaßnahmen treffen.

2.5.3 Schulung und Recycling

Jedes Personalmitglied muss für seine Rolle und Verantwortlichkeiten in Sachen Schutz von Lebensmitteln sensibilisiert werden.

Jede Person, die Lebensmittel zubereitet, behandelt oder verteilt, muss offiziell einer Schulung folgen. Die Modalitäten dieser Schulung sind durch den Verantwortlichen zu bestimmen.

Die Küchenhilfen besitzen das notwendige Wissen und Fähigkeiten, um Lebensmittel auf eine sichere Art zu manipulieren und zu behandeln.

Der Dienstleiter schult und begleitet jedes Personalmitglied bei seiner Einstellung. Diese Schulung umfasst die Vorschriften und Anweisungen innerhalb der Küche sowie die HACCP-Leitlinien oder Arbeitsanweisungen. Diese kann man z.B. lesen lassen und als ,,lesen und verstanden'' unterzeichnen lassen.

Die Schulungen werden vorzugsweise (erneut) einmal pro Jahr organisiert. Der Verantwortliche vor Ort überzeugt sich davon, dass die Regeln und die erteilten Anweisungen ständig weiterverfolgt werden.

Eine regelmäßige Bewertung über die Effektivität der Schulungen und Anweisungen ist verpflichtend.

2.5.4 Schutzkleidung, Handtücher, Taschentücher

Handhabungen in Zusammenhang mit Handtüchern und Taschentüchern finden auf hygienische Art und Weise statt. Es ist daher nicht erlaubt:

- die Handtücher am Gürtel zu befestigen oder sie auf der Arbeitsplatte herumliegen zu lassen. Ein Handtuch, das für mehrere Zwecke verwendet wird wie sich die Hände, den Schweiß abwischen sowie die Behältnisse, das Material und die Anrichte abwischen oder warme Speisen hochheben, usw. ist ein ideales Beförderungsmittel für Bakterien und kann eine Kreuzkontamination auslösen. Für alle oben zitieren Tätigkeiten ist Papier die beste Lösung, außer für den Hitzeschutz.
- die klassischen Stofftaschentücher zu verwenden. Es ist besser dem Personal Taschentücher zur einmaligen Benutzung oder Küchentücher zur Verfügung zu stellen.

Schutzkleidung

Jede Person, die in der Küche arbeitet (auch nur gelegentlich oder für kurze Zeit), trägt eine ihren Tätigkeiten angepasste Arbeitskleidung. Die Dienstleiter gehen hier mit gutem Beispiel voran. Die Kleidung ist ab Arbeitsbeginn einwandfrei sauber, korrekt getragen und wird wenn notwendig ersetzt. Die Arbeitskleidung muss täglich gewechselt werden, daher muss sie in ausreichender Menge vorgesehen sein.

Eine der Arbeit in der Küche angepasste Kleidung besteht aus:

- einer weißen Kochweste oder Kochschürze
- einer Kochhose;
- einem Vorbinder;
- einer Kopfbedeckung, die die sauberen Haare vollständig abdeckt;
- passenden Schuhen, die abwaschbar sind und mit rutschfester Sohle. Diese werden nicht außerhalb des Arbeitsortes getragen;
- einem Bodywärmer, einer Kühlhausbekleidung und Handschuhen für das Kühlhaus, wenn notwendig;
- Der verwendete Stoff ist vorzugsweise hell, sodass der Schmutz schneller sichtbar ist. Die Kleidung besteht aus einem Stoff, der eine chemische oder thermische Desinfektion beim Waschvorgang gut verträgt.

Jedes Mal, wenn ein Personalmitglied das Gebäude für eine Essenspause oder Arbeitsunterbrechung verlässt, müssen die Arbeits-schuhe und -kleidung durch persönliche Schuhe und Kleidung ersetzt werden.

2.5.5 Handhygiene

In der Küche ist eine gute Handhygiene unerlässlich. Die Hände werden regelmäßig gewaschen. Immer wieder erklären warum und wie sie gewaschen werden müssen. AA.17.01

Hier einige Grundregeln für eine gute Handhygiene:

- die Fingernägel müssen kurz, sauber und ohne Nagellack sein;
- falsche Fingernägel sind verboten;
- Uhren, Armbänder, Ringe und anderer Schmuck sind verboten, da sie zur Entstehung von Verunreinigungen führen können und eine gute

Handhygiene erschweren;

- kleine Wunden oder Verletzungen müssen mit einem undurchlässigen, vorzugsweise farbigen Heftpflaster abgedeckt werden. Gegebenenfalls wird empfohlen Handschuhe oder einen Fingerschutz zu tragen. Über eine klare Farbe lässt sich das Pflaster schneller in Lebensmitteln wiederfinden, wenn es eventuell hineinfällt. Der Dienst muss über ein Erste-Hilfe-Set verfügen.

Die Hände müssen immer gewaschen werden: AA.17.01

- vor dem Arbeitsbeginn;
- nach jeder Pause;
- nach jedem Toilettengang;
- nach dem Naseputzen;
- nach dem Husten oder Niesen;
- nach der Berührung von eventuell verunreinigten Objekten;
- nach dem Anfassen von Geld;
- beim Beginn jeder neuen Aufgabe;
- nach der Manipulation von Roherzeugnissen wie Fleisch, Huhn, Fisch;
- beim Beginn von Tätigkeiten der Portionierung
- vor den Manipulationen der 'sauberen Seite' des Förderbands für die Spüle;
- nach den Manipulationen der 'unsauberen Seite' des Förderbands für die Spüle;
- nach der Berührung von unzureichenden oder nicht erhitzten Lebensmitteln;
- vor dem Anziehen der Handschuhe oder nach dem Ausziehen der Handschuhe
- nach der Manipulation von Abfällen, Müll, Leergut;

Die Hände, Handgelenke und Unterarme werden folgendermaßen gewaschen:

- den Wasserhahn öffnen ohne ihn zu beschmutzen;
- Die Hände unter laufendem Warmwasser befeuchten;
- die Hände einseifen (vorzugsweise mit einem mit dem Ellenbogen zu betätigendem Seifenspender);
- die Hände, Handgelenke und Unterarme während mindestens 30 Sekunden reiben - gut zwischen den Fingern reiben;
- vorzugsweise eine Nagelbürste verwenden;
- die Hände unter laufendem Wasser ausgiebig waschen;
- sich die Hände mit einem Wegwerftuch abtrocknen;
- den Wasserhahn zudrehen (falls keine automatischen Wasserhähne oder durch den Ellenbogen zu betätigende Hähne vorhanden sind, den Wasserhahn mit einem Wegwerftuch zudrehen). Bei der Ersetzung der Wasserhähne werden keine klassischen Wasserhähne mehr angebracht.

Am Ende des Tages kann eine Handcreme verwendet werden, um Hautirritationen vorzubeugen. Es muss jedoch vermieden werden Handcreme zu verwenden, wenn noch Lebensmittel berührt werden (Übertragung von Gerüchen und Geschmack). Es muss ganz besonders auf eventuelle Hautkrankheiten geachtet werden. Gegebenenfalls muss der Arbeitsmediziner zurate gezogen werden.

Angesammelte Unreinheiten unter den Fingernägeln müssen entwendet werden. Zu diesem Zweck sind Nagelbürsten vorgesehen (siehe auch 2.3.9).

2.5.6 Verwendung von Handschuhen zum einmaligen Gebrauch

Die hergestellten oder risikoreichen Lebensmittel werden nur mit sauberem Material (Zangen, Löffel, Gabeln,...) z.B. während der Verteilung angefasst. Ist ein direkter Kontakt notwendig, geschieht dies über saubere Hände oder nachdem Wegwerfhandschuhe angezogen wurden.

Achten Sie darauf, dass Sie fertige oder erhitzte Speisen nicht mit denselben Handschuhen anfassen wie die, die mit rohen Produkten in Kontakt getreten sind. Es ist sehr wichtig die Handschuhe regelmäßig zu wechseln, vor allem beim Verlassen der Arbeitszone (für einen Toilettengang, für eine Pause), beim Wechsel von Aufgaben oder Produkten, oder der Arbeitswiederaufnahme.

Falsch verwendete Handschuhe können ein falsches Sicherheitsgefühl vermitteln. Sie dürfen keinstenfalls als Vorwand dienen, um eine korrekte Handhygiene zu vernachlässigen. Die Handschuhe dienen auch als Schutz im Falle von Verbrennungen.

Dieser Punkt muss ganz besonders beachtet werden, wenn das Essen für schwache Konsumenten zubereitet wird (Patienten, ältere Personen, Kinder,...). Für den Fall, dass der Direktkontakt der Lebensmittel mit den Händen nicht vermieden werden kann, wird das Tragen von Wegwerfhandschuhen angeraten (siehe die hier oben zitierten Regeln).

Mit oder ohne Handschuhe, eine perfekte Handhygiene bleibt ausschlaggebend.

2.5.7 Haare, Bart und Schnurrbart

Die Haare sind vorzugsweise kurz, sonst sind sie zu einem Schwanz oder Knoten zusammengebunden.

In den Pflegeheimen ist das Tragen einer Haube während der Herstellung und Verteilung von Essen an Patienten verpflichtend. Es wird empfohlen den Gebrauch dieser Hygienemaßnahme auf jeden Gastronomiedienst zu erweitern. Die Haube deckt und umschließt das gesamte Haar.

Die Verantwortlichen überwachen das korrekte Tragen der Hauben. Hauptgründe für diese Anforderung sind:

- verhindern, dass die Haare in das Essen fallen und diese so verunreinigen. (Jede Person verliert 80 bis 100 Haare pro Tag). Selbst gepflegte Haare, die täglich gewaschen werden, enthalten Millionen von Bakterien;
- die Haube verhindert den unfreiwilligen Kontakt mit den Haaren während der Herstellung und Portionierung;

- durch das Tragen der Haube fallen keine Schuppen (jeder verliert sie in unterschiedlicher Menge) in das Essen.

Der Bart und der Schnurrbart erhöhen die hier oben genannten Gefahren. Gegebenenfalls müssen sie kurz und gepflegt sein.

2.5.8 Ärztliche Untersuchung und Krankheit

Der Zugang zur Küche wird zeitweise den Personalmitgliedern untersagt, die direkt in Kontakt mit Lebensmitteln stehen und krank sind oder krankheitserregende Keime in sich tragen. Der Verantwortliche muss von seinen Mitarbeitern über jede Situation informiert werden, die eine potentielle Gefahr einer mikrobiologischen Kontamination von Lebensmitteln darstellt (Rückkehr nach Aufenthalt in einem Land des Südens, Diarrhö).

Der Dienstleiter bleibt wachsam für jegliches Kontaminationsrisiko. Letzterer trifft die notwendigen Maßnahmen, eventuell nach Absprache mit einem Arbeitsmediziner. Solche Maßnahmen können notwendig sein, z.B. in Bezug auf das Personal:

- welches die Arbeit nach langer Krankheit wieder aufnimmt;
- welches einige Zeit in südlichen oder tropischen Ländern verbracht hat;
- welches an kleinen Beschwerden leidet (Schnupfen, Magendarmbeschwerden, Durchfall,...);
- welches an Hautbeschwerden leidet (Ekzeme, Hautausschläge,...).

Alle Personalmitglieder (auch Praktikanten) müssen bei ihrer Einstellung ärztlich untersucht werden und danach ist eine jährliche ärztliche Untersuchung durch den Arbeitsmediziner verpflichtend. Das zeitweise im Gastronomiedienst eingestellte Personal (Zeitarbeit, Studentenjob, Praktikant,...) muss ärztlich untersucht werden.

Das Personal mit Schnupfen, Grippe, Infektionen, Magen- und Darmbeschwerden, Hautausschlägen unterliegt einigen vorbeugenden Maßnahmen. Für kranke Personen oder für nicht kranke Personen, die aber die Keime in sich tragen, muss der Zugang zur Küche untersagt werden, da ein Mundschutz nicht ausreichend Schutz bietet.

Der inspizierende Arzt achtet auf die persönliche Hygiene und auf die unter Punkt 5.2. genannten Punkte.

Der wissenschaftliche Rat und der oberste Rat der Gesundheit hat kürzlich (2007) eine Empfehlung abgegeben bezüglich eines zusätzlichen ärztlichen Attests in Rahmen der Lebensmittelsicherheit[19]

2.5.9 Verantwortlichkeiten

Der Verantwortliche kontrolliert die Weiterverfolgung der persönlichen Hygiene und die Hygiene der Arbeitskleidung.

Er bewertet und korrigiert wenn notwendig.

---

19 Ärztliches Attest für Personen, die in der Herstellung, der Behandlung, der Verarbeitung und der Manipulation von Lebensmitteln miteinbezogen sind (dossier Sci Com 2006/37; dossier CSS 8207)

Die Hygienekontrolle vor Ort kann an verschiedene Mitarbeiter delegiert werden, die eine gewisse Verantwortung tragen: an den Chefkoch, an den Verantwortlichen der Verteilung, an den Verantwortlichen des Unterhalts, usw.

Ein Verantwortlicher wird bestimmt, um die schmutzige Wäsche zu trennen, das Wäschewaschen intern zu organisieren und den Kontakt mit der externen Wäscherei zu führen, die Sauberkeit und die Lagerung der sauberen Wäsche zu kontrollieren und die Kleidung aufzubessern (Überprüfung von sich lösenden Knöpfen).

3 KAPITEL 3 DAS HACCP SYSTEM

3.1 Handbuch und dokumentiertes HACCP Qualitätssystem

Das HACCP System fasst alle Angaben und Dokumente über die Politik der Lebensmittelsicherheit in einem Gastronomiedienst zusammen. Die Registrierungsformulare müssen zwei Jahre aufbewahrt werden (6 Monate im Falle von Lockerungen). Es kann sich um ein umfangreiches Instrument handeln, das vorzugsweise in mehrere Kapitel unterteilt ist.

Es wird empfohlen zwei Teile zu unterscheiden: einerseits ein ,,HACCP Handbuch'', welches alle Basisinformationen enthält (Vorstellungen, Herangehensweise, Organisation, Struktur,...des Systems) und andererseits das dokumentierte HACCP Qualitätssystem, welches u.a. eine praktische Beschreibung aller Tätigkeitenfelder des HACCP auflistet (u.a. die KKP und die entsprechenden Registrierungsformulare)

Hier unten eine begrenzte Auflistung der Elemente, die im HACCP Handbuch (1) und im dokumentierten HACCP Qualitätssystem (2) regruppiert werden können.

3.1.1 HACCP Handbuch

- eine Beschreibung des Auftrags des Gastronomiedienstes, mit unter anderem Spezifizierungen der Zielgruppen, für die die Mahlzeiten zubereitet werden.
- Erläuterungen zur Politik in Sachen Lebensmittelsicherheit der leitendenden Personen;
- die ausgearbeiteten Verfahren zur Anwendung der Eigenkontrolle, der Rückverfolgbarkeit und der Meldepflicht;
- ein Überblick oder ein Résumé der ausgearbeiteten Verfahren (KKP);
- Ausarbeitung eines anzuwendenden Krisenplans im Falle eines Lebensmittelunfalls;
- das Organigramm des Personals, mit den Kompetenzen und Verantwortlichkeiten eines jeden;
- ein Plan des Gastronomiebetriebs mit den flows der Güter, Endprodukte, Abfällen, Personal,...;
- eine Beschreibung der verschiedenen Verfahrensetappen und spezifischen Risiken, die sich in dem besagten Gastronomiedienst abspielen können
- Bekämpfungsplan von Schädlingen
- ein Überblick der Referenzdokumente, der Normen, der Grenzwerte, der Anweisungen,...mit ihrem Platz in Dokumentationssystem.

3.1.2 das dokumentierte HACCP Qualitätssystem

- die Berichte der HACCP Versammlungen;
- die Verbesserungspläne;
- die detaillierte Ausarbeitung der Sicherheitsverfahren (KKP);
- Informationsbroschüren über die Lebensmittelsicherheit, bestimmt für die Mitarbeiter;
- ein Überblick der Schulungen und der Erfahrung des Personals;
- Muster und einen Vorrat an Formularen (Registrierung, Normen und Verwaltung);

- Berichte der internen Auditkontrollen;
- die Spezifizierungen der Lieferanten (Lieferantenliste, Auswahlkriterien der Lieferanten);
- Bescheinigungen und Zertifikate der Lieferanten;
- Lastenhefte und Produktspezifizierungen;
- Menüabfolge, gegebenenfalls die technischen Merkblätter der Zubereitungen;
- die Mess-, Registrierungs- und Kontrollmittel und Verfahren;
- die Messergebnisse der Temperatur und Zeiten;
- ein System mit Loseblättern, die ausgefüllt werden können und konkreten Arbeitsanweisungen, die an die verschiedenen Verfahrensetappen gebunden sind;
- der Unterhalts- und Desinfektionsplan mit der Beschreibung der verwendeten Produkte (und erlaubten);
- Bescheinigungen zur Wasserqualität;
- Kontrollformulare der Messgeräte;
- technische Unterhaltsmerkblätter;
- das Abfallverwaltungssystem;
- Informationen und nützliche Angaben (Gesetze, allgemeine Dokumentation);
- eine Liste mit den nützlichen Adressen der Behörden und Kontrolldienste;
- ....

3.1.3 DIE 7 HACCP GRUNDSÄTZE

Es ist klar, dass die Verfassung eines einheitlichen HACCP Systems, das auf jede Art von Gastronomiedienst anwendbar ist, unmöglich ist. Die HACCP Politik ändert im Verhältnis zur Art Verbraucher (Kranke, Kinder, ältere Personen, gesunde Erwachsene,...).

Gemäß den HACCP Prinzipien arbeiten, impliziert die Anwendung von sieben allgemein gültigen Prinzipien. Die praktische Ausarbeitung dieser Prinzipien kann z.B. stattfinden, wenn wie in der oben genannten Liste gehandelt wird.

Die sieben in der HACCP Literatur beschriebenen Prinzipien sind die folgenden:

1. die potentiellen und realen Gefahren im Produktionsverfahren identifizieren und die zu treffenden Maßnahmen bestimmen, um diese zu beherrschen.

2. Bestimmung der KKP: über den Risikograd eines Produktes oder eines Zustands basierend auf der Schwere und dem Risiko (siehe Etappe 5 HACCP-Plan). So wird festgelegt, ob ein Produkt oder ein Zustand als ein KKP, ein Achtsamkeitspunkt angesehen wird oder einer Beherrschungsmaßnahme unterzogen werden muss.

3. die Normen, Grenzwerte und die zugelassenen Abweichungen festlegen. Das Messergebnis muss mit einer Norm oder einem Grenzwert verglichen werden können und die tolerierten Abweichungen müssen bestimmt werden.

4. ein Kontrollsystem zur Beherrschung der KKP ausarbeiten. Dieses System erklärt die Gefahren-beherrschung und Beseitigung oder wie die Gefahren auf ein annehmbares Niveau gesenkt werden können.

5. ein System mit Korrekturaktionen bei abweichenden Messergebnissen. Die Korrekturaktionen sind notwendig, wenn sich herausstellt, dass die Messergebnisse von den vorher aufgestellten Normen und Grenzwerten abweichen.

6. Ausarbeitung eines Kontrollplans, der zur Überprüfung der effizienten Umsetzung der HACCP Maßnahmen sowie zur Überprüfung der Sicherheit der Verbrauchergesundheit dient.

7. Alle Formulare und Messergebnisse in einer Mappe zusammentragen. Aus mehreren Gründen ist es wünschenswert, die Beweise vorlegen zu können, dass die Gefahren tatsächlich und permanent beherrscht werden.

3.2 Zehn Etappen

3.2.1 Etappe 1 Bildung einer HACCP Arbeitsgruppe

- durch die Direktion eine politische Erklärung verfassen, die die Zielsetzung der Politik in Sachen Lebensmittelsicherheit miteinbezieht;
- ein multidisziplinäres Team zusammenstellen, das die HACCP-Arbeitsgruppe bildet und Verantwortung für die Einhaltung des Eigenkontrollsystems trägt;
- klar den Auftrag der Arbeitsgruppe beschreiben;
- alle betroffenen Parteien müssen in dieser Arbeitsgruppe repräsentiert werden: die Direktion, das Küchenpersonal, der Dienstleiter der Gastroabteilung, der/die Diätassistent(in), der Verwalter, der Hygieneverwalter, der Arbeitsmediziner, das Unterhaltspersonal;
- alle Mitglieder können an Diskussionen von gleichem Niveau teilnehmen;
- bestimmen Sie einen Koordinator und einen Berichterstatter und legen Sie klar deren jeweilige Aufgabenbereiche fest;
- erläutern Sie den Gruppenmitgliedern klar die HACCP Prinzipien;
- organisieren Sie regelmäßig effiziente Versammlungen (mindestens einmal pro Monat);
- legen Sie Zielsetzungen fest;
- beginnen Sie bereits nach einigen Monaten mit einer begrenzten Anzahl Messungen;
- bitten Sie die Direktion um Anerkennung und Unterstützung;
- um effizient arbeiten zu können, muss die Direktion der Arbeitsgruppe die notwendigen logistischen Mittel zur Verfügung stellen (Kontrollgeräte, Grundmaterial, um die Hygiene überprüfen zu können, einen Computer, einen Versammlungsraum, Ausgleich für Stunden, die für Versammlungen genutzt wurden,...).

3.2.2 Etappe 2 Angaben: Rohstoffe, Endprodukte, Kunden

Die HACCP Arbeitsgruppe:

- stellt alle nützlichen Angaben zusammen: der Auftrag der Gastroabteilung, die Spezifizierungen von Rohstoffen, die

Produktionstechniken, die Anforderungen, die das Endprodukt erfüllen muss, die Verbraucheranforderungen, die besonderen Bedürfnisse der Risikogruppen (Kinder, ältere Personen, Kranke,...);
- zentralisiert all diese Informationen in ein klares und leicht einsehbares System.

3.2.3 Etappe 3 Ausarbeitung eines Schemas mit dem Produktionsflow

Die HACCP Arbeitsgruppe:

- beschreibt den Produktionsablauf in seiner Gesamtheit;
- bestimmt welche Rohstoffe oder Hilfsmittel im Produktionsverfahren verwendet werden und auch wann und wie lange diese Rohstoffe verwendet werden. Im Prinzip überschreitet dieses Datum nie das Mindesthaltbarkeitsdatum, und in jedem Fall nicht das Verbrauchsdatum, welches die Haltbarkeitsgrenze darstellt (siehe Definitionen im Kapitel 1, Punkt 1.2.)
- beschreibt die verwendete Gerätschaft und die Einrichtung der Gastroabteilung;
- definiert die Verfahren zum Unterhalt, der Reinigung und der Desinfektion;
- legt eine Bewegungsliste des Materials, der Ware und der Personen in den sauberen und unsauberen Zonen an;
- legt eine Liste der Abfallbewegungen an;
- vergleicht alle diese Schemas mit der Realität.

3.2.4 Etappe 4 Bewertung der Risiken und der Vorbeugungsmaßnahmen

Die HACCP Arbeitsgruppe:

- identifiziert die wesentlichen mikrobiologischen, chemischen und physikalischen Gefahren, mit denen die Lebensmittel konfrontiert werden und bewertet auf realistische Art und Weise die Wahrscheinlichkeit dieser Gefahren. Man darf den Endverbraucher nicht aus den Augen verlieren, wie oben beschrieben (zweite Etappe). Die potentiellen Gefahren sind nicht dieselben für die Risikogruppen (Kranke, Kinder, ältere Personen) und für gesunde Erwachsene. AA.07.04
- konzentriert sich zuerst auf die wahrscheinlichsten Gefahren und die das höchste Risiko darstellen;
- bestimmt welche Etappen in der Produktion zu einem erhöhten Kontaminationsrisiko führen könnten;
- entwickelt Vorsorgemaßnahmen, die entweder die potentiellen Gefahren vermeiden oder sie auf ein annehmbares Niveau bringen (Wahl von zuverlässigen Lieferanten, organoleptische Kontrolle der Lieferungen, Lagerung von Rohstoffen bei korrekter Temperatur, adäquates Wiederaufwärmen während der Zubereitung, Einhaltung der Regeln zur persönlichen Hygiene, strenge Trennung zwischen Produkten und schmutzigen und sauberen Geräten, korrekte Auftauung von Tiefkühlprodukten, Begrenzung der Temperatur von Frittieröl auf 180 °C,...);
- bestimmt die Person, die diese Vorsichtsmaßnahmen überprüft und legt die Art und Weise dieser Überprüfung fest.

Einige Beispiele von Situationen, die eventuell ein Risiko während der Produktion darstellen und die dem HACCP-Team helfen in der Festlegung der potentiellen Gefahren. Die Beispiele dienen nur zur Veranschaulichung und dürfen in keinem Fall als solche zur Umsetzung eines Eigenkontrollsystems in einer Zentralküche verwendet werden.

Ein Beispiel zur Veranschaulichung.

Art Risiko	Mögliche Risiken bei der Lieferung von Grundnahrungsmitteln
Mikrobiologische	• Multiplizierung der Mikroorganismen, ausgelöst durch ein abgelaufenes Verfallsdatum • Verunreinigung durch Mikroorganismen, ausgelöst durch eine beschädigte Verpackung • Multiplizierung der Mikroorganismen, ausgelöst durch eine Temperaturüberschreitung (inkorrekte Temperatur bei der Lieferung, zu lange Wartezeit bei Raumtemperatur)
Physikalische	• Verunreinigung durch einen Fremdkörper wie eine Glasscherbe (bspw. eine kaputte (zerbrochene) Lampe)
Chemische	• Auspuffgas vom Transportlastwagen

- der Ankauf: die Rohstoffe sind zweifelhaften Ursprungs oder sind unzureichend etikettiert;
- die Lieferung: die Rohstoffe sind verschmutzt, wurden bei einer zu hohen Temperatur geliefert oder sind durch Krankheitserreger verunreinigt;
- die Lagerung: Entwicklung von Mikroorganismen aufgrund einer unangepassten Temperatur in den Kühlschränken oder Tiefkühlschränken, schwere Verunreinigung von Rohstoffen;
- die Zubereitung: die Produkte werden nicht regelkonform aufgetaut; Metallspuren nach dem Öffnen von Blechbüchsen;
- die Zubereitung von Gerichten: eine Kreuzkontamination zwischen einerseits rohen Produkten, dem Personal, dem Material und den schmutzigen Arbeitsflächen und andererseits gekochter oder zubereiteter Nahrung; falsche Temperaturen während dem Kochen, die zur Bildung von Hitzebeständigen Toxinen führen können; unzureichende Kerntemperaturen während der Herstellung;
- die Verteilung: eine Kreuzkontamination, eine Bakterienentwicklung während die Speisen warm gehalten werden: eine zu langsame Kühlung, die zur Bildung von Mikroorganismen oder Toxinen führt; ein verlängertes Erhitzen bei falschen Temperaturen;
- der Abwasch: Rückstände von Wasch- oder Spülmittel auf dem Geschirr, eine zu niedrige Spültemperatur;
- die Reinigung und der Unterhalt/Desinfektion: Die Unmöglichkeit gewisse Geräte gut zu reinigen oder zu desinfizieren; unzureichendes Abspülen der Arbeitsoberflächen oder Geräte;
- die Abfallentsorgung: ungünstige Lagerungsumstände, Gefahr einer Kreuzkontamination durch den Kontakt von ,,schmutzig/sauber''.

3.2.5 Etappe 5 Bestimmung der KKP mit einer Risikoanalyse

Um zu beurteilen, ob eine Etappe in einem Verfahren, eine Situation oder ein Produkt als KKP bewertet werden müssen, verwenden Sie das unten stehende Schema. AP.07.01

Beachten Sie: **Risikograd (RG) 1 bis 3 als eine GHP**
Risikograd (RG) 4 als AP
Risikograd (RG) 5 bis 7 als KKP

AP.07.02

Risikoanalyse

Bestimmen Sie basierend auf der **Schwere** und der **Wahrscheinlichkeit** eines Risikos den **Risikograd** (RG) eines Verfahrens, einer Manipulation oder einer Aktivität.

Schwere / Wahrscheinlichkeit	- -	-	+	+ +
- -	**RG 1 GHP**	**RG 2 GHP**	**RG 3 GHP**	**RG 4 AP**
-	**RG 2 GHP**	**RG 3 GHP**	**RG 4 AP**	**RG 5 KKP**
+	**RG 3 GHP**	**RG 4 AP**	**RG 5 KKP**	**RG 6 KKP**
+ +	**RG 4 AP**	**RG 5 KKP**	**RG 6 KKP**	**RG 7 KKP**

Risikobewertung		Das Risiko ist ...
- -	**Sehr beschränkt**	...fast gleich null (1 x pro Jahr, oder weniger)
-	**Beschränkt**	... tritt selten auf (1 x alle 3 Monate, oder weniger)
+	**Real**	...wahrscheinlich (1 x pro Monat, oder weniger)
+ +	**Hoch**	...tritt sehr häufig auf (1 x pro Woche, oder weniger)

Einschätzung der Schwere	Die Gefahr führt zur einer Krankheit, Beschwerden oder einer Verletzung, die

- -	**sehr gering**	...so gut wie keine Folgen für die Gesundheit des Verbrauchers hat
-	**mäßig**	...ungefährlich ist und sehr begrenzt ist
+	**ernst**	...zu schweren Verletzungen führen kann
+ +	**Sehr ernst**	...tödlich sein kann

3.2.6 Etappe 6 Bestimmung der Normen und Grenzwerte

AP.01.01

- die **Norm** ist ein gesetzlich festgelegter Messwert, der Grenzwert ist ein in der Literatur gefundener Wert. Die zu befolgenden Normen und Grenzwerte sind in diesem Handbuch angegeben. In Ermangelung können sie in der Literatur wiedergefunden werden oder von einem Experten bestimmt werden;
- ein **kritischer Grenzwert** ist ein Messergebnis, das von der Norm abweicht und die Grenze bildet zwischen annehmbar und nicht annehmbar. Die Ergebnisse, welche über oder unter den Grenzwerten liegen sind unannehmbar;
  die Grenzwerte werden vor allem über die Dauer, den Keimgehalt, den Feuchtigkeitsgrad, das Gewicht, die Temperatur, die annehmbare Menge Rückstände,...bestimmt;
- Die Grenzwerte werden von einer kompetenten Person festgelegt, die perfekt auf dem Laufenden ist über die eventuellen Konsequenzen, wenn ein Messergebnis oder Parameter von der Norm abweicht;
- die Grenzwerte müssen im Verhältnis zu den geltenden Bestimmungen festgelegt werden;
- ein Messergebnis, das von der Norm abweicht, aber noch in den kritischen Grenzwert fällt, ist annehmbar;
- nicht objektiv messbare Angaben (z.B. Farb-, Geruchs-, Geschmackseigenschaften oder die Konsistenz,...) müssen gut definiert sein, bevor die Grenzwerte festgelegt werden.

3.2.7 Etappe 7 Durchführung von Kontrollen, Messungen

Die HACCP Arbeitsgruppe:

- bestimmt und verdeutlicht, wie gemessen werden muss;
- definiert die Häufigkeit der Kontrollen (täglich, wöchentlich, monatlich);
- bestimmt die Person, die die Kontrollen durchführt;
- arbeitet ein System aus, das sofort abweichende Messergebnisse (außerhalb der Grenzwerte) aufspürt und anpassen kann;
- bestimmt den Verantwortlichen, der die durchgeführten Messergebnisse interpretiert und entscheidet gegebenenfalls Maßnahmen zu treffen;
- legt die Verfahren und Verantwortlichkeiten zur Meldepflicht oder nicht fest.

3.2.8 Etappe 8 Ausarbeitung eines Abhilfeplans

Die HACCP Arbeitsgruppe:

- arbeitet den Abhilfeplan aus, notwendig, wenn die Messergebnisse nicht innerhalb der Grenzwerte liegen;
- beschreibt die Aktionen, die dazu führen müssen, dass die Messergebnisse wieder innerhalb der Grenzwerte liegen;
- erstellt Abhilfemaßnahmen und Korrekturaktionen (z.B. das Produktionsverfahren umgehend stoppen, nach der Ursache der Abweichung umgehend suchen, nicht mehr für den Verbrauch geeignete Produkte aussortieren, die Geräte neu einstellen,...)

3.2.9 Etappe 9 Verfassung eines HACCP Handbuchs

Die HACCP Arbeitsgruppe:

- fügt alle Formulare mit den Messergebnissen sowie die Berichte der Versammlungen der Arbeitsgruppen in einem übersichtlichen Handbuch zusammen, das durch jeden leicht einsehbar ist;
- legt den zuständigen Kontrolleuren während einer Inspektion des Gastrobetriebs dieses Handbuch vor.

3.2.10 Etappe 10 Bewertung und Korrekturen

Die HACCP Arbeitsgruppe:

- bewertet das System durchgehend und korrigiert eventuelle Lücken oder passt das System an, wenn fundamentale Abänderungen im Produktionsverfahren durchgeführt werden müssen. Die Bewertung kann bspw. durch interne Audits, externe Audits bei Lieferanten, einer Analyse der Abweichungen der Messergebnisse, einer Analyse der Ausbildungsbedürfnisse für das Personal, einer Validierung der kritischen Grenzwerte, eine Beschwerdeanalyse,...stattfinden
- überprüft, ob alle Gefahren tatsächlich unter Kontrolle sind. Zu diesem Zweck kann man z.B. mikrobiologische Tests durchführen;
- überprüft, ob der vorgesehene HACCP Plan so ausgeführt wird, wie er sollte;
- hält das HACCP Handbuch auf dem neuesten Stand.
-

4 KAPITEL 4 VERFAHRENSETAPPEN

4.1 Einführung

In diesem Kapitel werden die verschiedenen Produktionsphasen in ihrer Gesamtheit von der Essensherstellung bis zur Verteilung beschrieben. In der Tat umfasst der Sektor der Lebensmittelherstellung alle Etappen vom Einkauf bis zur Müllentsorgung.

Jeder Paragraph beginnt mit einer Beschreibung der Verfahrensetappe. Danach werden die möglichen Gefahren (Risiko einer physikalischen, chemischen oder mikrobiologischen Verunreinigung), insofern sie wirklich in dieser Phase auftreten können, aufgezählt.

Danach werden Aspekte, auf die ganz besonders im Rahmen der Lebensmittelkontrolle geachtet werden muss, unter dem Titel ,,Achtsamkeitspunkte'' vertieft.

In einigen Fällen werden die Achtsamkeitspunkte so wichtig, dass sie als kritische Kontrollpunkte (KKP) eingeordnet werden. Das sind die wichtigsten Punkte zur guten Hygieneverwaltung eines Gastronomiebetriebs. Sie kommen nicht in jeder Verfahrensetappe vor. Ab der Etappe ,,Aufbewahrung im Kühlschrank'' werden sie ständig angewendet.

Es ist selbstverständlich, dass diese KKP ebenfalls im Hinblick auf die Kontrollverfahren behandelt werden (wie ,,messen'': wenn angegeben, ein Registrierungsformular (RF) und Korrekturmaßnahmen im Anhang).

,,Achtsamkeitspunkte'', die keine KKP sind, sind in der ,,Arbeitsanweisung'' (AA) beschrieben. Siehe Kapitel 6.

Im Anhang 1 befindet sich ein Überblick aller KKP, AP und AA.

Achten Sie darauf, dass die Nummerierung der Arbeitsanweisungen mit der Nummerierung der betroffenen Verfahrensetappen übereinstimmt. Alle Instruktionen mit der Nummer 17, z.B. (AA 17.01; AA 17.02; AA 17.03;...) beziehen sich auf die Reinigung, die Desinfektion und den Unterhalt oder auf die Verfahrensetappe 17. So ist es einfacher die Arbeitsanweisungen, die eventuell selbst vom Küchenverantwortlichen erstellt wurden, zurückzufinden.

4.2 Zwanzig Verfahrensetappen

4.2.1 Verfahrensetappe 01 Wareneinkauf

AA.01.01

Beschreibung der Verfahrensetappe

AP.01.01



Die Einkaufspolitik spielt eine wichtige Rolle in der Lebensmittelproduktion. Bei der Wahl der Lieferanten ist der Preis der Ware zu oft ausschlaggebend. Aber genau diese Wahl stellt die erste Bedingung für eine sichere

Lebensmittelproduktion dar. Im Rahmen der Produktverantwortlichkeit spielt diese Wahl eine entscheidende Rolle. Eine einwandfreie Hygiene während der Lieferung ist zweifelsohne integraler Bestandteil des Konzepts der Lebensmittelsicherheit. Das Preis/Qualitätsverhältnis muss von allen Seiten beleuchtet werden.

Potentielle Gefahren

Unzureichendes Hygienebewusstsein der Lieferanten. AP 01.02

Um den besten Preis auf dem Markt bieten zu können, kümmern sich die Lieferanten oft nicht sehr um die Hygiene. Die Einhaltung der Hygieneregeln hat einen gewissen Preis und die Konkurrenz ist hart.

Eine unzureichende persönliche Hygiene (schmutzige Hände, husten oder auf Produkte niesen) oder Produkte an ungeeigneten Stellen (zu warm, staubige Umgebung) liegen lassen, können zu einer mikrobiologischen Verunreinigung großen Ausmaßes führen.

Mangelnder Professionalismus des Käufers.

Der Käufer muss sich ständig über die neuen Marktangebote, Produkte, Verpackungsarten, Hersteller, Großhändler, usw. informieren. Seine Sachkenntnis und sein Engagement bestimmen welche Risikos in dieser Phase beherrscht werden und wie dies abläuft.

Die häufigsten Fehler sind:

- der Käufer gibt dem niedrigsten Preis Vorrang auf Kosten der Qualität und der Hygieneanforderungen;
- der Käufer ist zu selten vor Ort: er muss die Lieferanten besuchen, einen regelmäßigen Kontakt mit den Angestellten haben, die die Waren annehmen und/oder dem Lagerverwalter, sich mit der Arbeit in der Küche und dem Endprodukt vertraut machen. Er muss sich regelmäßig mit dem Küchenleiter treffen und die Verfahrensetappen kennen;
- ein Käufer mit selektiven Interessen: wenn es nur einen einzigen Verantwortlichen für den Einkauf gibt, muss er ein breites Interesse haben, vor allem für die Sicherheit der Lebensmittel.

Der Einkäufer muss immer bei Versammlungen über die Qualität und die HACCP Schulungen miteinbezogen werden.

Achtsamkeitspunkte

Bevor mit dem Lieferanten zusammengearbeitet werden kann, muss er die notwendigen Garantien oder eventuellen Genehmigungen vorlegen können. AP 01.05 Ein anderes Kontrollmittel sind die Testergebnisse in Sachen Hygiene beim Lieferanten und von seinen Produkten. Ein (unangekündigter Besuch) des Unternehmens kann sich als sehr nützlich erweisen. So kann vor Ort die Hygiene im Unternehmen überprüft werden sowie das angewendete System der Lebensmittelsicherheit. Neben der Qualität der

gelieferten Produkte muss auch die Verpackungsart kontrolliert werden sowie die Auswirkung auf die Umwelt.

Auf die Qualität der Produkte der Gruppe I muss ganz besonders geachtet werden. z.B.: Rohkost, filet américain, usw. Geben Sie klar die Hygieneanforderungen in den Spezifizierungen des Produktes an. Die Qualität der Produkte anderer Gruppen muss auch beachtet werden z.B. Salate, pasteurisierte Wurstwaren. Legen Sie hier ebenfalls präzise Ankaufsuntersuchungen fest und beschreiben Sie die Lieferungsmodalitäten.

Die in einer Metalldose verpackten Lebensmittel sind schädlich und müssen entsorgt werden, wenn:

- die Konserve gerostet oder ausgelaufen ist;
- die Konserve verbeult oder beschädigt ist , sodass Gas, Flüssigkeiten oder Mikroorganismen eindringen können;
- wenn die Seitenwände der Konserve gewölbt sind.

Formulieren Sie die Hygieneanforderungen in der Produktspezifizierung so genau wie möglich. Es kann sich bspw. um die erlaubten Kontaminationseingrenzungen handeln (% oder Menge Steinchen, Sand, Insekten), eine mikrobiologische Norm (Stichprobe, z.B. einmal pro Jahr unangekündigte Kontrolle der Probe), die Akzeptierung oder nicht von Degradierungen (in welchem Maße), der Sauberkeit und den Verpackungsarten. AP 01.03

Wenn Sie die ,,Haltbarkeitsdauer nach der Lieferung'' bestimmen, muss die vorgesehene Lagerungsdauer der Produkte im Gastrobetrieb vor dem Verbrauch miteinbezogen sein.

- **Verfahrensetappe 1 WARENEINKAUF zusammengefasst**

- **wählen Sie Ihre Lieferanten sorgfältig aus**
- **legen Sie klare Absprachen für die Lieferungen fest**
- **achten Sie insbesondere auf die Hygieneverfahren der Lieferanten**
- **überwachen Sie die Sachkenntnis des Einkäufers**
- **geben Sie der Qualität Vorrang und nicht dem niedrigsten Preis**
- **stellen Sie hohe Anforderungen je nach Risikogruppe**

4.2.2 Verfahrensetappe 02 Warenannahme

Beschreibung der Verfahrensetappe



Bei der Annahme werden Waren (Lebensmittel oder nicht) geliefert. Es handelt sich sowohl um Rohstoffe, die zur Direktverarbeitung von Warm- oder Kaltspeisen weitergeleitet werden sowie um Rohstoffe, die in trockenen oder gekühlten Räumen gelagert werden müssen.

AA.02.01

Die Art und Menge der gelieferten Ware wird auf dem Lieferschein kontrolliert.

Im Prinzip nimmt der Lagerverwalter die Ware an, unter Einhaltung aller notwendigen Maßnahmen einer guten Hygiene (wie weiter hinten in dieser Broschüre erläutert). Außerhalb der Arbeitszeiten (z.B. sehr früh morgens) kümmert sich der Küchenleiter um diesen Auftrag unter Einhaltung der vorgeschriebenen Instruktionen.

Potentielle Gefahren

AP 01.04

Physikalische Kontaminationen können Rohstoffe verunreinigen. z.B. Ungeziefer auf frischem Gemüse, Staub und Insekteneier auf Brotkörben, Plastikstücke, Holz oder Metall,...

Chemische Kontaminationen können ebenfalls die Rohstoffe verunreinigen. Selten wird der Lagerverwalter dies feststellen. Sie stellen eine Gefahr dar, der über gute Ankaufsspezifizierungen vorgebeugt werden kann. Der Lagerverwalter muss wachsam bleiben für Geruchs- oder Farbabweichungen, die auf eine chemische Verunreinigung hinweisen können.

Farb- oder Konsistenzveränderungen ermöglichen es das potentielle Auftreten einer **mikrobiologischen** Kontamination festzustellen. Eine abweichende Temperatur kann ebenfalls das Indiz eines erhöhten Risikos sein. Nur die Probenkontrolle (Stichprobe), vor allem von Produkten der Gruppe I, kann Aufschluss geben.

Es ist klar, dass auch noch in der Annahmephase der Waren Verunreinigungen auftreten können. Durch eine schlechte Organisation oder unhygienisches Arbeiten können anwesende Verunreinigungen im Umfang noch zunehmen (stellen Sie die Ware nie auf dem Boden ab, selbst wenn sie gut verpackt ist).

Ein Beispiel einer während der Annahme entstandenen chemischen Kontamination: das Abzählen von Fleischstücken inmitten unsauberem Material oder diese Arbeit rauchend verrichten.

Ein Beispiel einer physikalischen Kontamination: der Verlust einer Klammer, die sich vom Lieferschein löst und in ein Fischstück fällt, es versäumen die gekühlten Produkte in den Kühlschrank zu stellen, ist ein Beispiel einer

verschlimmerten mikrobiologischen Verunreinigung. Oder über Lebensmittel husten oder niesen...

Achtsamkeitspunkte

Bei der Warenannahme muss der Warenverantwortliche alle Regeln der persönlichen Hygiene einhalten, sowie sie auch für das Küchenpersonal vorgeschrieben sind. AP.01.01

Ziehen Sie eine Schürze für die Ausführung von schmutzigen Aufgaben an. Die Handhygiene ist ebenfalls wichtig: verwenden Sie vorzugsweise Wegwerfhandschuhe, wenn Sie unverpackte Lebensmittel abwiegen und beim zählen anfassen.

Reinigen Sie regelmäßig den Annahmeraum und den Lagerraum für Leergut und jedes in diesem Raum verwendete rollende oder fest stehende Material. Notieren Sie dies in Ihrem Reinigungs- und Desinfektionsplan. Reinigen und desinfizieren Sie täglich die Oberflächen, die direkt mit der Nahrung in Berührung treten (Thermometer, Waage, Tische,...)

Nach der Überprüfung der Produktspezifizierungen wird die Ware in Empfang genommen.



Kontrollieren Sie die Sicherheitspunkte und die Qualität bei der Warenannahme: KKP.02.01

- die Lieferungsbedingungen: Uhrzeit, Zustand des LKW's, persönliche Hygiene des Fahrers (z.B. Kleidung, Handhygiene, nicht rauchen,...);
- die Etikettierung und der Lieferschein (Verfallsdaten, Rückverfolgbarkeitscode,...);
- Auskünfte über die Zutaten: überprüfen, ob auf dem Etikett die Zusammenstellung der Zutaten angegeben ist, um die notwendigen Informationen über Allergene zu besitzen.
- die Konformität mit Produktspezifizierungen;
- die allgemeine Produkthygiene und seine Verpackung;
- die Temperatur (wenn dieser Aspekt wichtig ist);
- die organoleptischen Eigenschaften (Farbe, Geruch,...);
- die Menge: wiegen, zählen,...
- die Qualität: Marke, Kategorie, Kaliber,...

Vermeiden Sie, dass das Lieferungs- und Verpackungsmaterial des Lieferanten in die saubere Zone der Produktion gelangt. Der Transfert in die oder über die saubere Zone wird über das Küchenpersonal abgewickelt. Verwenden Sie vorzugsweise die Auspackzonen. Wenn das Lieferungs- und Verpackungsmaterial dennoch in die Küche geht, muss es sauber sein und in einem guten hygienischen Zustand, damit keine Risiken einer Verunreinigung entstehen.

Es ist wichtig, die Temperatur der Produkte zu kontrollieren, die mit der Angabe ,,maximale Aufbewahrungstemperatur'' versehen sind (mindestens ein Produkt pro Lieferung). Außer wenn das Gesetz andere Temperaturen KKP.02.01

vorschreibt, gelten die Temperaturen ausschließlich für die im RF.03.01 genannten Produkte.

Kontrollieren Sie bei der Lieferung die Etiketten auf den Produktverpackungen. AP.03.01



KKP.02.01

Die Pflichtangaben auf der Vorverpackung von Lebensmitteln (siehe K.E. vom 13.09.1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln) sind u.a.: die Verkaufsbezeichnung, die Zutatenliste, die Menge gewisser Lebensmittel oder Lebensmittelkategorien, das Mindesthaltbarkeitsdatum und das Verbrauchsdatum; die spezifischen Aufbewahrungs- und Gebrauchsbedingungen, der Name oder der Gesellschaftsname und die Adresse des Herstellers oder Verpackers oder ein in der europäischen Gemeinschaft niedergelassener Verkäufer; die Nettomenge. Der Art. 8 §2 des entsprechenden K.E. zitiert die Angaben, die auf den Einheitsverpackungen vorgeschrieben sind.

Es handelt sich um wertvolle Informationen zur Umsetzung der Rückverfolgbarkeit.

Organisieren Sie ein fehlerfreies System der internen Kontrolle und lagern Sie die Produkte nach der ,,first in first out (FIFO) und/oder ,,first expired, first out'' (FEFO) Methode. Vor Ort gekühlte oder tiefgekühlte Lebensmittel so schnell und effizient wie möglich (tief)kühlen. Sie müssen mit einem Etikett versehen sein, auf dem namentlich die Art der Produkte, ihr Verbrauchsdatum und ihre angeratene Aufbewahrungstemperatur angegeben wird. Führen Sie Buch über diese Produkte, ein Dokument, in dem Sie alle eingehenden und ausgehenden Produkte notieren, mit den eventuellen Bemerkungen.

Achtsamkeitspunkte

Die **frischen Produkte**, Fleisch und Fisch: die Frische wird vor allem über die Sinne kontrolliert (Farbe, Geruch, Textur, Glanz, Klebrigkeit, Auftreten einer anormalen Menge an Feuchtigkeit, Beschädigungen,...)

Das Obst und Gemüse: überwachen Sie die Qualität des gesamten Loses (die obere Qualität kann anders sein als die untere). Die Produkte sind nicht feucht, verdorben, verschimmelt oder von Ungeziefer befallen. Eine der Bedingungen ist, dass das Obst und Gemüse Insektenfrei geliefert werden muss.

Die **tiefgekühlten Produkte**: die Temperatur bei der Lieferung, Feuchtigkeitsflecken auf der Verpackung, die Bildung von Eis oder Eiskristallen auf Lebensmitteln, eine deformierte oder beschädigte Verpackung, aufgetaute Produkte, die aneinander geklebt sind: dies weist darauf hin, dass sie schon einmal aufgetaut wurden.

Die Milchprodukte: schmutzige, aufgerissene oder schlecht verschlossene Verpackung, gewölbte Verpackung, beschädigte Käsekrusten, Schimmel, Textur, anormale Gerüche oder Farben.

Die **Fleischwaren**: beschädigte, durchbohrte oder schmutzige Verpackung, anormale Gerüche oder Farben, das anormale Auftreten von Wasser oder Fett und Schimmel.

Die **Konserven und Halbkonserven**: durchbohrte, zerbeulte, gewölbte, gerostete, oxydierte oder auslaufende Konserven. Die Halbkonserven halten sich nicht so lange und müssen in einem Kühlschrank aufbewahrt werden (z.B. Fisch in einem Glas, Sardellen, gewisse Fleischsorten in Konserven).

Die **Trockenprodukte**: beschädigte oder schmutzige Verpackungen, anormale Gerüche oder Farbe, verklebtes Pulver, eine nicht homogene Masse.

Zögern Sie im Zweifelsfall nicht und nach Beratschlagung mit den Verantwortlichen, Produkte zu verweigern, die den Produktspezifizierungen nicht entsprechen. Bestimmen Sie zu diesem Zweck Verantwortliche im Gastronomiedienst. Es kann eine Probe von der verweigerten Ware aufbewahrt werden. Füllen Sie ein Formular der ,,Nicht-Konformitäten'' aus (RF.01.04) und legen Sie eine Kopie zu der verweigerten Ware. Eventuell können vorher mit dem Lieferanten Absprachen getroffen werden, wie nicht konforme Ware entsorgt wird. AP 01.04

Beziehen Sie den Angestellten, der die Ware annimmt, in jede organisierte HACCP Ausbildung mit ein.

- **Verfahrensetappe 2 WARENANNAHME zusammengefasst**
- **teilen Sie die mit dem Lieferanten festgelegten Absprachen dem mit der Warenannahme beauftragten Personal mit**
- **kontrollieren und registrieren Sie während der Warenannahme**
- **wenden Sie die FIFO und FEFO Methoden an**
- **verweigern Sie nicht konforme Ware, füllen Sie das Dokument der Nicht-Konformitäten aus**
- **sehen Sie Schulungen (HACCP) für die Angestellten vor**

4.2.3 Verfahrensetappe 03 Warenlagerung in neutraler Zone

Beschreibung der Verfahrensetappe



Nach der Ausführung der in der Etappe 2 genannten Kontrollen, werden die angenommenen Rohstoffe gelagert. Die neutralen Produkte - wie z.B. Mehl, Zucker, Teigwaren, alle Konserven, Material zur einmaligen Benutzung, Reinigungsmittel - werden im sogenannten Trockenraum gelagert.

Der Lagerraum der Lebensmittel muss trocken (relative Feuchtigkeit von 30 bis 40 %) sein und vorzugsweise dunkel. Es herrscht Zimmertemperatur, vorzugsweise frisch (15 bis 25 °C). AA.03.01

Potentielle Gefahren

Schlechte Produktkenntnisse: der Lagerverwalter muss Konserven von Halbkonserven unterscheiden können. Letztere müssen im Kühlschrank gelagert werden. Die Trockenprodukte und die Schokolade werden bspw. nie in einem Kühlschrank untergebracht, auch nicht für eine begrenzte Dauer. Der Lagerverwalter muss seine Kenntnisse in dieser Hinsicht ständig erweitern. Er bittet den Küchenleiter wenn notwendig um Rat. Reinigungsmittel könnten aufgrund ihrer Verpackung mit Lebensmitteln verwechselt werden. Daher sollten sie in einer von der Lagerzone für Lebensmittel räumlich abgetrennten Zone, oder besser noch in einem anderen Raum, gelagert werden.

Die vorgeschriebene Aufbewahrungstemperatur überschreiten: auf vielen Produkten ist eine Aufbewahrungsempfehlung vermerkt. Oft begrenzt auf ,,trocken aufbewahren'', in einem trockenen Lagerraum aufbewahren reicht aus; wenn angegeben ,,kühl aufbewahren'', beträgt die maximale Lagertemperatur 7 °C. AP.03.01

Eine Nicht-Einhaltung der FIFO oder FEFO Methoden: es braucht Disziplin, um eine Lieferung ordentlich zu behandeln und die ältesten Produkte (oder die zuerst verderben) nach vorne zu stellen.

Ungeziefer: Insekten (Ameisen, Kakerlaken, Fliegen, Wespen, usw.) und Nagetiere (Ratten und Mäuse) können in den Lagerräumen hausen. Sie können über ungeschützte Öffnungen, offene Fenster (sehen Sie Insektengitter vor) oder über die Ware selbst eindringen.

Achtsamkeitspunkte

Lagern Sie nie Lebensmittel in einer warmen (Küche) oder feuchten Zone, auch nicht für eine begrenzte Dauer.

Stellen Sie keine Lebensmittel direkt auf dem Boden ab.

Halten Sie die Verfallsdaten ein und überprüfen Sie sie regelmäßig.

Bewahren Sie Lebensmittel, Verpackungen und Non-Food so getrennt wie möglich voneinander auf (eigener Lagerraum oder räumlich getrennt), für Reinigungsprodukte besteht keine Verpflichtung.

Transportieren Sie bei der Auslieferung aus dem Lagerraum Produkte mit unterschiedlichen Kontaminationsrisiken nicht auf demselben Rollwagen (z.B. kein frischer Salat auf Tiefkühlprodukten, kein Brot auf Reinigungsmitteln).

Benachrichtigen Sie umgehend den Verantwortlichen im Falle von Unregelmäßigkeiten/Anomalien wie z.B.: ein verdorbenes oder fast verdorbenes Produkt, ein defektes Thermometer, Spuren von Ungeziefer.

Halten Sie sich an die Regeln der Handhygiene. Die Kleidung muss für die Küchentätigkeiten geeignet sein (z.B. Schürze vorrätig).

- **Verfahrensetappe 3 WARENLAGERUNG IN NEUTRALER ZONE, zusammengefasst**

- **Die Temperatur und der Feuchtigkeitsgrad im Lagerraum ist so niedrig wie möglich**
- **der Lagerverwalter verfügt über gute Sachkenntnisse seiner Produkte**
- **ordentlich arbeiten**
- **die FIFO/FEFO Prinzipien einhalten und die Verfallsdaten**
- **auf Ungeziefer achten**
- **die persönliche Hygiene des Personals überwachen**

4.2.4 Verfahrensetappe 04 Warenlagerung, gekühlt

Beschreibung der Verfahrensetappe



Die angenommenen Rohstoffe werden nach der Überprüfung der Qualität und Menge gelagert. Die gelieferten gekühlten oder tiefgekühlten Produkte müssen umgehend in der Kühlkammer gelagert werden oder im Tiefkühlschrank, wenn sie nicht in den Produktionsräumen behandelt werden.

Im Normformular NF.03.01 ist die empfohlene Aufbewahrungstemperatur angegeben und die Orte und Aufbewahrungstemperaturen einer gewissen Anzahl häufig gebrauchter Produkte. Diese Empfehlungen gelten nur, wenn keine anderen Angaben auf dem Etikett vermerkt sind. Für nicht in der Liste aufgeführte Produkte gelten die auf der Verpackung vermerkten spezifischen Aufbewahrungsbedingungen.

Einige wichtige Bemerkungen

- Die vermerkte Aufbewahrungsdauer dient als Hinweis. Basieren Sie sich vor allem auf die Verpackungsangaben, selbst wenn sie nicht die gleichen sind wie im NF.03.01. Tragen Sie ebenfalls mit der Produktqualität Rechnung (Aussehen, Geruch, Geschmack, Farbe, Textur,...), die Aufbewahrungsdauer muss dementsprechend eventuell gesenkt werden. AP.03.01
- Das ursprüngliche Haltbarkeitsdatum verfällt mit dem Öffnen der Verpackung. Achten Sie darauf, dass die benötigten Angaben (Haltbarkeitsdauer, Art des Produktes) auf dem Deckel oder der Schutzfolie vermerkt sind, wenn die Ursprungsverpackung entwendet wurde. Verwenden Sie eventuell farbige Etiketten, die deutlich die Haltbarkeitsgrenze angeben.

Potentielle Gefahren

Eine schlechte Sachkenntnis des Produktes: die Produkte am falschen Ort lagern (z.B. tiefgekühlte Brötchen im Kühlschrank, ungewaschenes Gemüse im Kühlschrank für Fleisch/Fisch,...). Aus diesem Grund ist es unerlässlich die Eier im Kühlschrank aufzubewahren. AA.07.03

Eine Bakterienbildung nach dem Wareneingang: zu verhindern durch eine schnelle Kühlung.

Eine chemische oder physikalische Verunreinigung der gelieferten Ware: möglich durch nicht abgedeckte Lebensmittel. Es kann zu einer Kreuzkontamination kommen aufgrund der gleichzeitigen Manipulation von Rohstoffen/schmutzig und zubereiteten/sauberen.

Achtsamkeitspunkte

Bleiben Sie wachsam, was die Verwendung von Türdichtungsstreifen aus Kunststoff betrifft, um einen Temperaturverlust im Kühlschrank zu verhindern. Diese Dichtungen können den Ursprung einer Kreuzkontamination darstellen, da sie in ständigem Kontakt mit den eingehenden Wagen, der Kleidung und den Händen des Personals, der Verpackung, eventuell nicht abgedeckten Speisen, usw. stehen.

Ihr Gebrauch muss also gut durchdacht werden und im Reinigungs- und Desinfektionsplan aufgenommen sein. Erteilen Sie deutliche Anweisungen, damit die Türen so schnell wie möglich verschlossen werden. Sehen Sie automatische Türen oder ein akustisches Warnsignal vor, wenn die Türen zu lange offen stehen.

Das Küchenpersonal trägt bei einer Unterbrechung einer ,,sauberen Arbeit'' eine Schürze, um kleine Arbeiten im Lagerraum auszuführen. Diese Arbeitskleidung wird ersetzt, wenn sie schmutzig ist.

Achten Sie auf die Handhygiene während der Warensuche im Lager und während der Lebensmittelbehandlung.

Reinigen Sie regelmäßig das rollende Material, verschmutzt durch den Gebrauch.

Lagern Sie die (tief)gekühlten Produkte bei der richtigen Temperatur. Es gelten die auf dem NF.03.01 für die Produktgruppen angegebenen Temperaturen, außer wenn der Gesetzgeber etwas anderes angibt. AP.03.01

Wenn Produkte verschiedener Kategorien zusammen gelagert werden, ist die optimale Temperaturnorm niedriger.

Räumen Sie die tiefzukühlenden Produkte (innerhalb von 15 min.) in die dafür vorgesehenen Stellen ein. Respektieren Sie die ,,FIFO'' oder ,,FEFO'' Prinzipien, d.h. die ,,ältesten'' Lebensmittel müssen zuerst verwendet werden. Achten Sie auf eine Rotation im Lager. Die Vorratskammern stehen im Verhältnis zum Verbrauch und/oder dem verfügbaren Platz. AP.02.01

Achten Sie darauf, dass die Aufbewahrungsdauer und die Verfallsdaten deutlich sichtbar zu erkennen bleiben.

Decken Sie lose Produkte, die in der Kühlkammer gelagert werden, ab. Entsorgen Sie überflüssigen Karton und Verpackungen. Stellen Sie nie Produkte direkt auf dem Boden ab.

Kontrollieren Sie wöchentlich den Lagerraum der Kühlkammer. Das Gesetz legt nicht die Häufigkeit der Temperaturkontrollen fest. Es wird empfohlen, die Temperatur der Kühleinheiten von kritischen Produkten täglich zu kontrollieren (frischer Fisch, Fleisch, Milchprodukte, fertige Gerichte, gekühlte Speisen, warm oder kalt zu transportierende Mahlzeiten,...).



Registrieren Sie (manuell oder fortlaufend) die Temperatur von Produkten, die an den ungünstigsten Stellen gelagert werden. (RF.04.03) (RF.04.01). KKP.04.01

Treffen Sie die notwendigen Abhilfemaßnahmen (sofortige Verarbeitung, eventuelle Zerstörung der Produkte, intensives Abkühlen,...), wenn die Kerntemperatur der gelagerten Produkte stark von der Lufttemperatur der Kühlschränke und Kühleinheiten abweicht. Gegebenenfalls kann die Kerntemperatur mit einem Sondenthermometer gemessen werden, welches zwischen zwei Tiefkühlwaren zu platzieren ist oder mit denaturiertem Alkohol wie weiter unten erklärt.

Automatisches Messen und integrierte, von außen ablesbare Thermometer sind in der Regel Lufttemperaturmessungen. Manuelle Messungen mit einem Sondenthermometer messen immer die Kerntemperatur.

Die Kerntemperatur gibt die sicherste Auskunft über den Kühlzustand der bereits seit einer gewissen Zeit gelagerten Produkte. Die Lufttemperatur gibt an, welche Temperatur an der Oberfläche der gelagerten Produkte herrscht.

Es kann eine Überprüfung der Kerntemperatur von gekühlten Produkten durchgeführt werden, wenn die Lufttemperatur nicht konform zu sein scheint. Im Zweifelsfall wird angeraten die tägliche Überprüfung der fixen Luftthermometer mit der der Kerntemperatur zu kombinieren.

Achten Sie darauf, dass das durch die Temperaturmessung entstandene Loch im Produkt (tiefgekühlt) keine Kreuzkontamination auslöst. Daher ist für diese Art Messung der Gebrauch von Plastikfläschchen mit denaturiertem Alkohol, der in der Kühleinheit an einer repräsentativen Stelle angebracht wird, am praktischsten. Auf diese Art und Weise kann eine Kreuzkontamination über die Sonde eingegrenzt werden.

Bewahren Sie die Temperaturablesungen von den Kühleinheiten und Tiefkühleinheiten lange genug auf (mindestens 2 Jahre oder sechs Monate für Niederlassungen, die Lockerungen in Anspruch nehmen können). Sie können dazu dienen die eventuelle Verantwortlichkeit eines Produktes abzuwenden oder als allgemeiner Beweis einer guten Lebensmittelsicherheit.

Achten Sie auf die Zeiträume, innerhalb derer die Kühlelemente in den (Tief)Kühleinheiten enteist werden müssen. Technische Eingriffe (automatisch oder manuell) zum Enteisen der Geräte können zu Temperaturschwankungen führen. Überwachen Sie diese Schwankungen mithilfe des Registrierungsformulars und greifen Sie sofort ein, falls es zu fortdauernden Schwankungen kommt.

Bewahren Sie keine Medikamente oder andere Produkte für eine ärztliche Behandlung im Kühlschrank auf, außer wenn sie verpackt sind und in einem abgesonderten und verschlossenen Fach aufbewahrt werden (z.B. eine Wundsalbe gegen Verbrennungen im Kühlschrank).

Sorgen Sie dafür, dass bei einer Überschreitung der erforderlichen Temperatur ein ausreichend lang anhaltendes Alarmsignal (Licht oder Ton) erklingt.

Sensibilisieren Sie das Personal für ein schnelles Schließen der Türen. Sie dürfen nicht grundlos geöffnet werden.

Sehen Sie ein min./max. Thermometer vor: ein unentbehrliches Hilfsinstrument, um eventuelle Temperaturschwankungen festzustellen. Durch doppeltes Messen (2 verschiedene Thermometer) von einmal der Kerntemperatur und einmal der Zimmertemperatur, können die Schwankungen gut analysiert werden.

Reinigen Sie die Kühleinheiten, die Fächer im Kühlschrank soweit wie möglich (angegeben im Reinigungs- und Desinfektionsplan). Desinfizieren Sie die Kühleinheiten (mindestens einmal pro Monat) und die Tiefkühleinheiten (mindestens zwei Mal pro Jahr). AA.17.03

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

In Ermangelung eines permanenten Registrierungssystem, muss die Temperatur der (Tief)kühleinheiten täglich gemessen werden, und dies zu einem festgelegten Zeitpunkt am Tag. KKP.04.01

Mögliche Gründe abweichender Temperaturen: KKP.04.03

- die Einheit wurde für die eine oder andere Manipulation während eines längeren Zeitraums geöffnet;
- es wurde eine beträchtliche Menge Ware, die eine höhere Temperatur besitzt, in die Kühleinheit eingeführt;
- Die Abtauperiode ist im Gang;
- die Einheit ist defekt.



Registrieren Sie bei abweichender Temperatur die Temperatur erneut eine Stunde später. KKP.02.01
Entscheiden Sie 'ad hoc' basierend auf einer Risikoanalyse in welchem Maße die Produkte aus sicherheitstechnischer Sicht noch verarbeitet werden können oder ob sie unwiderruflich vernichtet werden sollten.

Wenn die Dauer des Abtauens bekannt ist, kann diese Zeitspanne angepasst werden. Weicht die Temperatur dann immer noch ab, muss der Verantwortliche oder eventuell der Techniker benachrichtigt werden.

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen, wie lange die (tief)gekühlten Produkte nach Eingang in die Annahmezone, also außerhalb der Kühleinheiten, gelagert werden. Wenn die Zeitspanne 15 Minuten überschreitet, beratschlagt sich der Verantwortliche mit dem Lagerverwalter wie die Lagerung beschleunigt werden kann. Wenn notwendig, passt er den Arbeitsplan an.

- **Verfahrensetappe 4 WARENLAGERUNG, GEKÜHLT zusammengefasst**

- **Garantieren Sie die richtige Lagerungstemperatur**
- **sehen Sie im Falle von abweichenden Temperaturen ein Alarmsystem vor, vorzugsweise für alle (Tief)kühleinheiten**
- **Achten Sie auf eine gute Rotation im Lager.**
- **Stellen Sie nie Produkte direkt auf dem Boden ab**
- **wenden Sie das FIFO/FEFO Prinzip an**

4.2.5 Verfahrensetappe 05 Vorbereitung

Beschreibung der Verfahrensetappe



Diese Etappe (abspülen und eventuell Gemüseschneiden) ist sehr wichtig, da Risiken von Kreuzkontaminationen bestehen.

Das Gemüse wird mit qualitativ gutem Wasser (Trinkwasser) gewaschen. Falls das Wasser behandelt ist, z.B. mit Hypochlorit oder Sodium, muss es den Anforderungen der ,,Mitteilung vom 16.02.2007 über die Kontrolle der Qualität des Wassers im Lebensmittelsektors '' entsprechen

Das Fleisch, der Fisch, die Gemüsekonserven und das Obst werden ausgepackt. Tiefgekühltes wird aufgetaut.

Fürs Auftauen werden die Tiefkühlprodukte (ausgepackt oder in ihrer Verpackung) in den Kühlschrank gestellt und in einen Behälter gelegt, um die Flüssigkeit aufzufangen. Die Produkte, die nicht aufgetaut werden müssen, können sofort in Produktion gehen (z.B. Tiefkühlprodukte für eine Suppe). Verarbeiten Sie aufgetaute (kühl gelagerte) Produkte innerhalb von 24 Stunden. Erneut einfrieren ist nicht erlaubt. AA.15.02

In dieser Etappe legen wir das Blanchieren von Gemüse oder das Kochen (schmoren, braten, köcheln) von Fleisch oder Fisch für die weitere Verarbeitung fest. Diese Art Verfahren wird jedoch in der Verfahrensetappe Herstellung von Speisen behandelt, da Erhitzungstechniken eine Rolle spielen.

Potentielle Gefahren

Während dieser Etappe können die physikalischen Kontaminationen unzureichend abgewendet werden oder können unfreiwillig einem Produkt hinzugefügt werden, z.B.: Sandreste aufgrund unzureichendes Waschens, sehr kleine Eisenstücke von einer Konserve aufgrund eines nicht sorgfältigen Öffnens (Aufreißdeckel, Plastik, usw.) finden sich in der Zubereitung wieder.

Chemische Kontaminationen können vor allem durch ein unzureichendes Reinigen des Beckens entstehen.

Die mikrobiologischen Kontaminationen treten in erster Linie aufgrund einer Kreuzkontamination auf. Gründe dafür sind ein unhygienisches Arbeiten, saubere und schmutzige Produkte auf derselben Oberfläche, mit demselben Material oder mit nicht in der Zwischenzeit gewaschenen Händen behandeln. Der Anstieg eines mikrobiologischen Wachstums - eventuell bis zur Überschreitung der Gefahrengrenze - ist möglich, wenn die Ursprungskontamination nicht oder nur teilweise gestoppt wurde oder wenn die gewaschenen und gereinigten Produkte zu lange außerhalb der Kühlkammer aufbewahrt wurden.

Achtsamkeitspunkte

Stellen Sie die schmutzigen Behälter mit Gemüse, Fleisch, usw. auf dem Küchenwagen ab und nicht auf der Arbeitsplatte. Trennen Sie immer unsaubere Lebensmittel von sauberen: also nie sauberes Gemüse/Fleisch/Fisch auf einer unsauberen Arbeitsplatte. Reinigen und desinfizieren Sie (siehe Verfahrensetappe 17) regelmäßig;

Waschen Sie sich sorgfältig die Hände, nachdem Sie rohe oder unsaubere Produkte behandelt haben;

Verwenden Sie saubere Messer, Schneidebretter, usw. für saubere Produkte;

Reinigen und desinfizieren Sie die Küchenwagen, auf denen unsaubere Verpackungen abgestellt wurden, wenn diese für einen anderen ,,sauberen Gebrauch'' verwendet werden, waschen Sie sich die Hände danach.

Befolgen Sie die Arbeitsanweisung[20] für den Gebrauch des Cutters. AA.05.xx

Legen Sie vor dem Wiegen eine Frischhalte-Folie zur einmaligen Benutzung (groß genug) in die Küchenwaage. Die Frischhalte-Folie muss auf hygienische Art und Weise verwendet und gelagert werden (z.B. in einer dafür vorgesehenen Schublade). Fassen Sie die Folie nie mit nassen Fingerspitzen an.

Tauen Sie die Tiefkühlprodukte gemäß der Arbeitsanweisung auf. AA.05.02

Öffnen Sie die Weißblechdosen vorzugsweise in einem ,,Auspackraum''. AA.05.04
Entstauben Sie die Konserven sorgfältig vor ihrem Öffnen. Reinigen und desinfizieren Sie den Dosenöffner gut. Verhindern Sie, dass die Metallpartikel in das Essen fallen.

Befolgen Sie die Arbeitsanweisung, was das Abspülen und Schneiden betrifft.

- **Verfahrensetappe 5 VORBEREITUNG zusammengefasst**

- **tauen Sie die Tiefkühlprodukte im Kühlschrank auf**
- **sorgen Sie immer für eine Trennung von unsauber und sauber**
- **gebrauchen Sie sauberes Material**
- **packen Sie vorzugsweise in einem abgetrennten Raum aus**

20 Aufgrund der Vielfalt und der Besonderheiten dieser Geräte, sind hier eine gewisse Anzahl Arbeitsanweisungen nicht in den Listen aufgenommen. Es obliegt dem Verantwortlichen selbst, eine AA zu verfassen (z.B. basierend auf der AA.05.02 oder AA.05.07).

4.2.6 Verfahrensetappe 06 Kalte Küche

Beschreibung der Verfahrensetappe AA.06.01



Hier werden Salate oder Sandwiches zubereitet, aber auch kalte Fertig-Desserts und Soßen.

Manchmal handelt es sich auch um eine vorher zubereite und gekühlte Mischung, die zu rohen Produkten und Soßen hinzugefügt wird (z.B. Fleisch- oder Fischsalat).

Potentielle Gefahren

Die mikrobiologischen Kontaminationen bilden hier die größte Gefahr. Das Verarbeiten von Rohstoffen, deren Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, kann ein erster Grund sein. Ein Mangel an guter Hand- oder persönlicher Hygiene kann die Lebensmittel auch verunreinigen. Das Arbeiten bei einer zu hohen Zimmertemperatur kann das Bakterienwachstum wesentlich stimulieren.

Die Verfallsdaten nicht einhalten: Solange die Verpackung verschlossen bleibt, gilt das auf der Verpackung angegebene Datum. Produkte in einer geöffneten Verpackung müssen gut wieder eingepackt werden und nur für einen kurzen Zeitraum aufbewahrt werden. Dies verhindert eine Kreuzkontamination.

Der Verantwortliche entscheidet über die Aufbewahrungsdauer eines Lebensmittels. Die geöffnete Produktverpackung wird immer mit einem neuen Verfallsdatum versehen, welches eingehalten wird. Auf Teigwaren, Schinken, Leberpastete oder Roastbeef muss ein ganz besonderes Augenmerk gelegt werden.

Achtsamkeitspunkte

Im Allgemeinen

- nie die Kühlkette unterbrechen;
- achten Sie auf eine einwandfreie persönliche Hygiene (siehe Kapitel 2, Punkt 2.5);
- verwenden Sie sauberes Arbeitsmaterial und eventuell Wegwerfhandschuhe: vor jeder neuen Manipulation werden die Handschuhe ersetzt und das Material wird sorgfältig gewaschen oder durch sauberes Material ersetzt;
- reinigen Sie die Arbeitsplatten umgehend nach der Kaltzubereitung;
- für die Verwendung von Rohkost in Salat, Sandwiches oder als Beilage: ausgiebig abspülen, auf sauberen Schneidebrettern schneiden oder einen Gemüseschneider verwenden. Siehe Arbeitsanweisungen;
- aufgrund der Möglichkeit einer Ausgangsverunreinigung, muss ganz besonders auf Rohkost (z.B. Petersilie, Zwiebeln, Sojasprossen) geachtet werden. Diese Produkte werden sehr sorgfältig geputzt und abgespült und nie länger als 24 Stunden aufbewahrt.

Produkte, auf die ganz besonders geachtet werden muss:

Die Eier

Aufgrund der Kontaminationsrisiken mit *Salmonella enteritidis*:

- auf Zubereitungen mit Eiern achten, die nicht oder unzureichend gekocht sind (Mayonnaise, mousse au chocolat, weich gekochtes Ei, Zabaione, Sauce hollandaise, Eigelb im Püree, Sossenbindung,...) AA.05.08
- verwenden Sie nur hart gekochte Eier und pellen sie gemäß Arbeitsanweisung; AA.05.03
- bewahren Sie frische Eier nicht mehr als 7 Stunden im Kühlraum auf (7 °C maximal); AA.05.08
- reinigen Sie die Eierschneider und nach dem Gebrauch desinfizieren

Fleisch und Fisch

- siehe Gebrauchsanweisung für die Schneidemaschine; AA.05.06
- Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum gut überprüfen;
- verwenden Sie eine andere Schneidemaschine für Fleisch- und Wurstwaren als für Käse. Nehmen Sie die Lebensmittel kurz vor ihrer Verwendung aus dem Kühlraum; AA.05.07
- legen Sie das Stück in seiner Verpackung auf die Arbeitsplatte, entfernen Sie die Verpackung, legen sie es auf das Schneidebrett und schneiden Sie die notwendigen Portionen ohne Unterbrechung;
- verteilen Sie die Portionen und packen Sie sie wieder ein, damit sie nicht austrocknen oder verunreinigt werden;
- Zwischenreinigung, wenn eine andere Art Produkt verwendet wird;
- legen Sie die Lebensmittel so schnell wie möglich in die Kühlkammer zurück;
- verpacken Sie die noch brauchbaren Essensreste hygienisch und datieren Sie sie, bevor sie gelagert werden;
- erneuern Sie die Verpackung beim erneuten Lagern von bereits teilweise angebrochenen Stücken;

Filet américain

- wenn bereits fertig zubereitet: nicht mehr wiederverarbeiten und die striktesten Hygieneregeln einhalten;
- bei einer permanenten Maximaltemperatur von 2°C (max. 24 Stunden) befördern oder lagern;
- das für belegte Brote oder Kaltspeisen bereits zubereitete Filet américain muss nach dem Öffnen (der Verpackung, wenn verpackt) innerhalb von 24 Stunden verbraucht sein.

Eigene vor Ort zubereitete Salate

- bereiten Sie die Soßen wie hier unten erläutert zu oder kaufen Sie sie ein; AA.05.02
- Tiefgekühlt: tauen Sie wie in der Arbeitsanweisung erläutert auf; AA.08.11
- kühl: kühlen Sie die Produkte nach der Zubereitung gemäß Arbeitsanweisung und bewahren Sie sie maximal 24 Stunden im Kühlschrank auf (max.4°C);
- inspizieren Sie genauestens die Sauberkeit der Geräte;
- mischen Sie nie Produkte und Soßen mit den bloßen Händen. Verwenden Sie Wegwerfhandschuhe oder einen Rührlöffel;
- Achten Sie auf einen Temperaturanstieg beim Mischen in der Maschine;
- Verbrauchen/Verwenden Sie diese Salate umgehend oder versehen Sie sie mit einem Verfallsdatum, Haltbarkeitsgrenze.

Eingekaufte Salate

- wenn keine Aufbewahrungstemperatur auf dem Etikett vermerkt ist, aufbewahren bei max. 4°C;
- Verbrauchsdatum einhalten;

- Soßenzubereitung;
- verwenden Sie nie rohe Eier in kalten Soßen, sehen sie pasteurisierte Produkte vor;
- überprüfen Sie bei der Zubereitung von eigenen Soßen oder dem Zubereiten mit eingekauften Soßen die Sauberkeit des gebrauchten Materials.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Die für die Zubereitung von Kaltspeisen und Sandwiches verwendete Rohkost, geschnitten oder nicht, muss im Kühlraum (max. 4°C) maximal 24 Stunden aufbewahrt werden (siehe Etikett).

Das Fleisch oder der Fisch, bestimmt für Kaltspeisen oder Sandwiches und vorgeschnitten, muss innerhalb von 24 Stunden gebraucht werden, außer wenn es/er vakuumverpackt ist. Sie müssen im Kühlraum (max. 4 °C) aufbewahrt werden und auf ihrer Verpackung steht ein Datum.

Zubereitetes Filet américain für Sandwiches oder Kaltspeisen muss innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht werden. Aufbewahrt bei vorzugsweise 2°C und max. 4°C.

Strengste Hygieneregeln einhalten beim Ankauf, der Aufbewahrung und der Behandlung von Fleisch oder Fisch, der für nicht erhitzte Zubereitungen wie z.B. Carpaccio gebraucht wird. In diesem Fall keine Abweichungen erlauben.



KKP.04.01

Das Datum der gebrauchten Produkte überprüfen (Rohkost, Salate, Fleischwaren und vorgeschnittener Käse, eigene frische Zubereitungen). Wenn das Verfallsdatum überschritten wurde, entsorgen Sie die Produkte.

Kontrollieren Sie die Temperatur des Kühlschranks, in dem die Produkte aufbewahrt werden. Im Falle einer Abweichung der Oberflächentemperatur, kontrollieren Sie die Kerntemperatur der Rohstoffe. Die Produkte müssen zerstört werden, wenn die Temperatur über 7°C liegt bei Lebensmitteln der Risikogruppe I und über 10°C bei den Gruppen II, III und IV. Diese Indikationen gelten nur für zu kühlende Lebensmittel (z.B. eine offene UHT Milchflasche oder Suppe).

Gebrauchen Sie keine Produkte, die unverpackt oder nicht abgedeckt im Kühlraum stehen. Ist dies doch der Fall, informieren Sie sich, ob sie am Tag selbst zubereitet wurden. Wenn nicht, entsorgen Sie sie.

Überprüfen Sie die Farbe, den Geruch und die Konsistenz aller dieser Produkte. Benachrichtigen Sie den Chefkoch oder den Verantwortlichen im Falle jedes Verdachts. Verwenden Sie das Produkt im Zweifelsfall nicht und informieren Sie den Lieferanten.

- **Verfahrensetappe 6 KALTE KÜCHE zusammengefasst**

- **halten Sie die Verfallsdaten, die intern und extern festgelegt werden, ein**
- **sehen Sie eine geeignete Temperatur in der kalten Küche vor**
- **wenden Sie strikte Hygieneregeln an**
- **achten Sie besonders auf die Sauberkeit der Arbeitsgeräte**
- **erkennen Sie Produkte mit hohem Risiko wieder**

4.2.7 Verfahrensetappe 07 Warme Küche

Beschreibung der Verfahrensetappe



Die warme Küche ist das Hauptmerkmal der Küche.

Es handelt sich dabei um die Zubereitung von Suppen, Soßen, Vorspeisen und Hauptgerichten, Nachspeisen, kleinen Häppchen (z.B. für den Aperitif) und anderen diversen Snacks. Es wird empfohlen Rezeptblätter für alle diese Speisen zu verfassen.

Die Rohstoffe sind vielfältig: Fleisch, Fisch, Eier, Gemüse, Obst, Milchprodukte und andere zusammengesetzte Lebensmittel, oft gekochte Produkte, Fertigprodukte.

Die Techniken der Zubereitung können basierend auf der verwendeten Wärmequelle eingeteilt werden. Wasser (Dampf), Öl (Fett), Wasser und Öl (Fett), Luft oder Strahlen (oder eine Kombination davon) können verwendet werden.

Praktisch handelt es sich um: kochen, kochen im Schnellkochtopf, dampfkochen, pochieren, blanchieren, braten, frittieren, backen, köcheln, schmoren, dämpfen, glasieren, überbacken, in der Mikrowelle zubereiten, usw.

Es ist wichtig die Techniken zu unterscheiden. Die Unterscheidung ist wichtig, da beim Hilfsmittel Wasser eine Temperatur von ca. 100°C erreicht wird; bei den anderen Techniken wird die doppelte Temperatur erreicht. Dies hat Auswirkungen auf die erreichte Kerntemperatur des Produktes sowie auf die Schnelligkeit und Wirksamkeit, mit der die Mikroorganismen zerstört werden können.

Die Komplexität der Zubereitung spielt aus Sicht der Hygieneüberwachung ebenfalls eine große Rolle. Beim Braten von einem Steak sind nur die Dauer

und die Kerntemperatur kritische Parameter. Für die in einem Topf zubereiteten Gerichte oder beispielsweise eine Fischmuschel mit überbackenen Pilzen usw. spielen mehrere Punkte eine Rolle, die bereits bei der Zubereitung oder auch schon in der Einkaufsphase überwacht werden müssen.

Die zubereiteten Produkte oder Speisen werden umgehend verteilt oder nach einer fachkundigen Abkühlung für den späteren Gebrauch (kalt oder warm) aufbewahrt.

Potentielle Gefahren

Physikalische Kontaminationen sind in dieser Verfahrensetappe nicht geläufig. Dennoch darauf achten, dass die Verpackungen vollständig entfernt wurden, damit sich keine Metallpartikel auf oder in Brathähnchen wiederfinden oder Plastikstücke in Tiefkühlgemüse, usw. Bei extremer Vernachlässigung könnten sich sogar locker sitzende Teile von Geräten in den Speisen wiederfinden.



Es kann zu chemischen Kontaminationen kommen aufgrund einer zu hohen Temperatur (Frittieröl über 180 °C), einer unprofessionellen Reinigung der Fritteuse oder das Frittieröl wird nicht oft genug ausgewechselt. Ein unzureichend gereinigter Grill (Reste von Verkohlung) oder ein unprofessionelles Handeln (Flamme beim Barbecue) können ebenfalls zur Bildung von schädlichen chemischen Stoffen führen. Auch die (Dämpfe von) den Ofenreinigern und anderen starken Reinigungs- und Entkalkmitteln bergen Risiken. KKP.07.02

Während dieser Etappe bilden die mikrobiologischen Kontaminationen die größte Gefahr, genauer gesagt während der Verarbeitung von Eiweißhaltigen Produkten (Fisch, Fleisch, Geflügel oder Milchprodukte).

Die Hauptursachen einer mikrobiologischen Kontamination oder eines ungewünschten Bakterienwachstums sind:

- eine Kreuzkontamination (die Hände);
- verunreinigte Lebensmittel;
- eine unzureichende Kerntemperatur;
- eine unzureichende Erhitzungstemperatur;
- eine zu langsame Abkühlzeit.

Achtsamkeitspunkte



Eine hohe Kerntemperatur lange genug halten. KKP.07.01

So können die mikrobiologischen Gefahren auf ein Minimum begrenzt werden. Die meisten Mikroorganismen werden bei einer während 10 Minuten gehaltenen Temperatur von 80°C zerstört. Bei einer noch höheren Temperatur kann die Dauer des Erhitzens gesenkt werden. Eine gute Kenntnis

der Kerntemperaturen beim Erstellen der Kochprozeduren ist daher von größter Wichtigkeit. Einige Fleischsorten (gebraten, Roastbeef, Steak), die bei einer niedrigen Kerntemperatur zubereitet werden (blau, blutig, rosa), müssen ganz besonders beachtet werden.

Lassen Sie so wenig wie möglich Zeit zwischen der Zubereitung und der Verteilung in der Wärmekette verstreichen.

Erhitzen Sie durchgestochenes Fleisch (erhöhtes Risiko einer mikrobiologischen Kontamination) ausreichend lange bis zum Kern. Auch auf mit den Küchenutensilien eingestochene Stücke besonders achten.

Wenn große Kochkessel mit einer Wanderhitzung verwendet werden, muss die Temperatur oben in der Mitte des Behälters abgemessen werden. Es wird empfohlen die Zubereitungen umzurühren, damit die Temperatur homogen ist.

Für die Temperaturmessung von Produkten, die bereits im Ofen sind, wird die Verwendung einer bereits eingebauten Innensonde empfohlen.

Vermeiden Sie während dem Backen, Kochen oder Braten, dass rohe Lebensmittel mit zubereitetem Essen in Berührung treten.

Im der warmen Küche muss besonders auf die Schneidemaschinen, Zerkleinerer oder Mixer geachtet werden, vor allem was die Temperaturbeherrschung während der Verwendung und dem Reinigen betrifft.

Vermeiden Sie den Gebrauch von traditionellen Küchenhandtüchern, die oft für unterschiedliche Handgriffe verwendet werden. Stoffhandtücher können eventuell noch für das Festhalten von heißen Behältern gebraucht werden. Das Festhalten von heißen Behältern immer mit sauberen Handtüchern oder mit Küchenhandschuhen, die leicht gewaschen werden können.

Gebrauch von Frittieröl

Treffen Sie die notwendigen Maßnahmen, damit die Temperatur des Frittieröls keine 180°C überschreitet. Kontrollieren Sie regelmäßig die gute Funktionsweise der Thermostate der Fritteuse, z.B. durch das Ablesen der Temperatur des Frittenfetts mit einem Handthermometer. KKP.07.02

Nach jedem Gebrauch muss das Öl gefiltert werden.

Die Anwesenheit einer kalten Zone unter dem Widerstand ist empfehlenswert. Sie verhindert, dass Reste verbrennen und dass sich toxische Substanzen bilden. Falls das Öl überhitzt oder unzureichend gefiltert wird, können sich toxische Substanzen bilden.



Reinigen Sie nach einer gewissen Anzahl Stunden Gebrauchszeit das Öl und reinigen sie gleichzeitig die Fritteuse. Wie oft das Öl ausgewechselt werden KKP.07.02

muss, hängt von den Ergebnissen der Ölkontrollen ab (siehe AA.07.02). Letztere können über Tests oder Geräte stattfinden, die im Handel verfügbar sind oder beim Lieferanten und es ermöglichen zu bestimmen zu welchem Zeitpunkt die Auswechslung stattfinden muss. Bleiben Sie kritisch was die Effizienz und die Zuverlässigkeit solcher Tests betrifft (diese sind nicht verpflichtend).

Korrekter Gebrauch der Fritteuse, siehe Arbeitsanweisung AA.07.02

Die Herstellung in der Wärmkette

In einem System der Wärmekette werden die Speisen bis zur Verteilung und dem Verzehr zubereitet und warm gehalten. AP.10.01

Die Speisen in der Wärmekette werden bei einer Temperatur über 65°C gehalten (dank eines Systems der Wärmeerhaltung oder einer guten Isolierung.) Der Zeitpunkt der Zubereitung wird so eng wie möglich an den Zeitpunkt der Verteilung und des Verzehrs gekoppelt. Lange Aufbewahrungszeiträume schaden der Qualität, den organoleptischen Eigenschaften und dem Nährwert der Lebensmittel. KKP.07.01

Die Serviertemperatur von Mahlzeiten für gewisse Zielgruppen (z.B. Kinder, alte Menschen, Psychatriepatienten) kann bei der Verteilung/dem Verzehr unter 65°C liegen, aber nur während maximal 30 Minuten.

Decken Sie die Speisen nach dem Kochen oder der Zubereitung gut ab, damit keine Wärme verloren geht oder eine Kreuzkontamination entsteht.

Die Zubereitung von Nachspeisen

Die guten Hygienepraktiken haben Vorrang, sowohl während als auch nach der Zubereitung von warmen und kalten Desserts. Oft handelt es sich um Produkte, die aufgrund ihrer Konsistenz schwer innerhalb der erforderlichen Eingrenzungen zu erkalten sind. Außerdem sind sie als individuelle Portionen schwerer abzudecken.

Befolgen Sie genauestens die Hygienevorschriften während der Herstellung, der Verteilung und der Lagerung. Die Kerntemperatur, das Abkühlen, das Abdecken und die Handhygiene sind bei der Herstellung von Desserts im Allgemeinen entscheidend. Noch mehr im Falle der Verwendung von Eiern und/oder Milchprodukten. AA.05.08

Die Zubereitung von keimfreier Nahrung

In Krankenhäusern benötigen gewisse Patienten eine keimfreie Nahrung. Einige Gerichte aus der normalen Auswahl, z.B. nicht durchgebratenes Fleisch, Hackfleischarten, Salate, Fleischaufschnitt, kalte Speisen,...müssen ausgeschlossen werden. Über mikrobiologische Untersuchungen (Validierung der Gerichte) oder über Garantien der Lieferanten wird entschieden, ob die Gerichte oder Lebensmittel gebraucht werden dürfen.

Die mikrobiologischen Tests oder die von Lieferanten erteilte Garantie können bestimmen, welche Produkte den auferlegten Anforderungen

entsprechen. Für vor Ort zubereitete Speisen muss thermisch desinfiziertes Material gebraucht werden und die Speisen müssen ausreichend lange gekocht werden (bis zum Zeitpunkt des Verzehrs).

Keimfreie Zubereitungen müssen so wenig wie möglich nachbehandelt werden. Nicht garnieren (z.B. mit Kräutern).

Das mit der Zubereitung dieser Speisen beauftragte Personal hält die Hygienevorschriften strikt ein, u.a. durch das Tragen einer Mundmaske, einer Haarhaube, von Handschuhen und einer sauberen Kleidung.

Fragen Sie den Hygieneverantwortlichen des Krankenhauses um Rat und lassen Sie regelmäßig die Mahlzeiten auf die Bakterienanzahl untersuchen.

Probenentnahmeplan, Rückstellprobe

Es ist nicht notwendig in einer Küche, die nicht einem Krankenhaus angehört, einen Probenentnahmeplan zu erstellen. Im Falle des Verdachts einer Lebensmittelvergiftung reicht die Untersuchung der Rückstellprobe aus.

In Flandern sind die Krankenhäuser dazu verpflichtet eine Rückstellprobe oder eine Probe einer Mahlzeit aufzubewahren. Den anderen Pflegeheimen oder Großküchen wird stark empfohlen ebenfalls dasselbe Prinzip anzuwenden. Die Rückstellproben können im Falle von Zwischenfällen sehr wichtig sein, um einen Beweis für die Eigenkontrolle, die interne Rückverfolgbarkeit oder die Meldepflicht zu haben.

Verfahren Sie folgendermaßen:

- entnehmen Sie eine kleine Menge (mindestens 50 g)von allen Gerichten (in Pflegeheimen) oder entnehmen Sie risikoreiche Zutaten (in Großküchen) sofort nach der Herstellung oder am Ende der Verteilung;
- benutzen Sie zu diesem Zweck sauberes Besteck und hermetische Behälter (Plastikbeutel oder Schale);
- identifizieren Sie das Produkt (Name, Datum), versehen Sie die Probe mit einem Code und bewahren Sie sie während mindestens 72 Stunden im Kühlschrank auf. Wenn die Proben länger aufbewahrt werden müssen (z.B. eine Woche), müssen sie tiefgekühlt werden
- entsorgen Sie die Rückstellproben nach Ablauf der Frist.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen KKP.07.01

Überprüfen Sie, ob die Kerntemperatur (65°C) erreicht wird.



Überwachen Sie dieses Kriterium vor allem für Produkte, die ein höheres Kontaminationsrisiko besitzen, wie z.B. Hackfleisch in Hamburgern und Rouladen.

Achten Sie besonders auf Fleisch, dessen Kerntemperatur nicht die angeratene erreicht. (blau, rosig, nicht durchgebraten).

Erhitzen Sie das Essen, welches aus der Kühlkammer entnommen wird, innerhalb von 30 Minuten. Achten Sie darauf, dass die Kerntemperatur von 65° so schnell wie möglich erreicht wird (von 7°C auf 65°C, max. 60 Minuten). AP.11.01

Verwenden Sie die ,,sichersten'' Zutaten.

Verwenden Sie als Garnitur für Gerichte, die nicht mehr lange genug erhitzt werden, vorzugsweise Lebensmittel aus der Konserve oder aus dem Tiefkühlschrank (z.B. Tomatensuppe mit Hackbällchen).

Im Allgemeinen stellen die Nahrungsmittel der Risikogruppe (II) in dieser Phase der Warmzubereitung das größte Risiko dar.

Produkte mit erhöhtem Risiko sind auch alle Zubereitungen auf Hackfleischbasis (Hamburger, Hacksteak, Würstchen, Rouladen). Es handelt sich nicht nur um ,,klassische'' Zubereitungen, sondern auch um alle Hackfleischzubereitungen aus Geflügel. Diese Produkte sind sehr empfindlich, da ein erhöhtes natürliches Kontaminationsrisiko besteht. z.B. Geflügelwürstchen, Burger und Hähnchen, usw.

In derselben ,,bakteriologischen Logik'' wird vom Gebrauch eines Fleischmürbers abgeraten. Die sich auf der Außenseite befindenden Bakterien werden durch das Einstechen von Spießen übertragen. Außerdem können diese Spieße auch Ursprung einer Kreuzkontamination sein.

Gewissen Risiken kann Abhilfe verschafft werden, in dem ein gutes Produkt ausgewählt wird. Das Risiko einer Kreuzkontamination oder einer späteren Verunreinigung kann stark gesenkt werden, indem Hühnerbrüste oder Schenkel anstelle von ganzen Hähnchen eingekauft werden, die noch mit der Hand gebraten und portioniert werden müssen. Das Risiko einer physikalischen Kontamination durch Knochensplitter wird verhindert, indem in den Menüs die Schweinskoteletten durch Schweinefilets ersetzt werden.

Verhindern Sie eine spätere Verunreinigung, die z.B. durch eine Portionierung des zubereiteten Produkts entstehen kann: wenn die Handhygiene nicht eingehalten wird oder das Material unzureichend gereinigt wird. AA.08.01



Halten Sie die Mindesttemperatur von 65°C bis zum Zeitpunkt des Verzehrs ein oder führen Sie eine professionelle Kühlung durch (bis zu 4 bis 7°C). Beim Wiederaufwärmen der Speisen eine ausreichend hohe Temperatur (mindestens 65°C) und innerhalb kürzester Fristen. KKP.12.01

Erhitzen und Erkalten muss so schnell wie möglich stattfinden: von 3°C auf 65 °C innerhalb einer Stunde; von 65 °C auf 10°C innerhalb von zwei Stunden. Die kritischen Temperaturzonen zwischen 15-50°C müssen so AA.08.01

schnell wie möglich in beide Richtungen durchlaufen werden. Dies gilt vor allem für Speisen, die auf Fleisch, Fisch, Milchprodukten und Eiern basieren.

Im folgenden Kapitel werden die Achtsamkeitspunkte und KKP für gewisse Gerichte und einige Produktionstechniken erläutert.

Messen und überwachen Sie die Temperatur bei jeder Zubereitung. Zur Verfügung stehende Messinstrumente: das Sondenthermometer für den Steamer (Dampfkochtopf), das Thermostat für Fritteusen, das Handthermometer zur Überprüfung von gekochten, gebratenen, geschmorten Zubereitungen und erkalteten Gerichten.

Überwachen Sie die Zubereitungsdauer. Die Kerntemperatur muss ausreichend lange aufrecht erhalten werden, was eine gute Überwachung der Erhitzungsdauer voraussetzt. Die zu diesem Zweck verwendeten Instrumente sind die Zeitprogrammierer der Geräte, die Küchenuhr,...

Nehmen Sie die Gewohnheit an, systematisch die Zeit zu Beginn der Zubereitung und bei der Registrierung der Kerntemperatur zu notieren. Dies gilt als Basis, um die Endzeit zu bestimmen.

Die Erhitzung bei einer Kerntemperatur von 75 bis zu 80°C führt zu einer Pasteurisierung des Produktes und alle lebenden Mikroorganismen werden abgetötet. Die Keime (z.B. *Clostridium botulinum*) werden bei dieser Temperatur nicht abgetötet. Solch eine Erhitzung ist nicht für jedes Lebensmittel wünschenswert. Dieselbe Wirkung kann erreicht werden, wenn die Kerntemperatur weniger stark erhitzt wird, aber dafür länger.

Die unten stehende Tabelle basiert auf den Richtlinien der USDA[21] zur Hitzebehandlung von Salmonellen und führt die Verbindung von Zeit und Temperatur vor Augen.

Temperatur (°C)	**Pasteurisierungszeit**
80	1 Sekunde
75	2 Sekunden
70	10 Sekunden
65	1 Minute
60	6 Minuten
55	60 Minuten

Überprüfen, ob:

21 USDA: United States Departement of Agriculture.

- die verwendeten Utensilien sauber sind;
- die Hände so oft wie möglich gewaschen werden;
- die Arbeitsflächen gereinigt sind und wenn notwendig desinfiziert werden. Dies findet so oft wie notwendig statt.

Verfolgen Sie die spezifischen Kontrollverfahren für die Fritteuse. AA.07.02

- **Verfahrensetappe 7 WARME KÜCHE zusammengefasst**

- **klassieren Sie die Produkte nach Risiko (Gruppe I, II, III, IV)**
- **achten Sie auf zusätzliche Risiken, die von Wasser und Dampf ausgehen**
- **verhindern Sie den Gebrauch von rohen Eiern, außer wenn sie erneut erhitzt werden**
- **halten Sie die Hygienevorschriften für das Gemüseputzen ein**
- **packen und tauen Sie Tiefkühlprodukte wie empfohlen auf**
- **sehen Sie eine an die Herstellung angepasste Temperatur vor**
- **achten Sie auf die Arbeitsgeräte**
- **gewährleisten Sie ausreichend hohe Kerntemperaturen**
- **halten Sie die Prinzipien einer guten persönlichen Hygiene ein (sich die Hände waschen, Handschuhe wenn nötig tragen, eine Haube tragen,...)**
- **sich über die Problematik von keimfreier Nahrung bewusst sein**
- **einen Mundschutz während der Zubereitung von keimfreien Speisen tragen**
- **regelmäßig zwischen den verschiedenen Operationen reinigen**
- **die Temperatur während dem gesamten Produktionsverfahren überwachen**
- **ganz besonders auf die Zubereitung von Desserts achten**
- **eine Rückstellprobe aufbewahren**

4.2.8 Verfahrensetappe 08 Abkühlen

Beschreibung der Verfahrensetappe



Nach der Warmzubereitung werden die Speisen entweder auf ihrer Temperatur erhalten und verteilt oder sie werden kühlgestellt.

Eine schnelle Abkühlung von Essen ist möglich über einen aktiv gekühlten Luftstrom oder durch Stickstoff (blast freezer, blast chiller, eine schnelle Kühleinheit) oder Eiswasser. AA.08.01

Diese Verfahren können in unterschiedlichen Kontexten stattfinden:

die Speisen werden abgekühlt und kalt verzehrt (z.B Puddings, Backwaren, kalte Nudeln).

Die Speisen werden gemäß dem System der Produktion in der ,,Kühlkette'' abgekühlt und später wieder regeneriert. Das Abkühlen findet statt: entweder lose, in großen Behältern oder portionsweise, wobei die Zubereitung warm in einzelne Portionen aufgeteilt wird und danach abkühlt.

Die eigene Tiefkühlproduktion.

Einige Produkte oder Speisen werden vor Ort zubereitet und tiefgekühlt z.B. die systematische Herstellung von hauseigenen Käsekroketten, Pizzas, usw.

Potentielle Gefahren
Die physikalischen und chemischen Kontaminationen stellen eher keine Gefahr während dem Kühlverfahren dar. Es kann zu einer Verunreinigung kommen, wenn die Lebensmittel mit verunreinigten Utensilien in Behälter gefüllt werden oder ein Mangel an persönlicher Hygiene vorherrscht. Die Portionierung vor dem Abkühlen in Wegwerf-Behältern kann ebenfalls den Ursprung einer Verunreinigung darstellen.

Die durch einen Hygienemangel und/oder eine schlechte Überwachung der Zeit und der Temperaturen verursachten mikrobiologischen Kontaminationen sind hier präsenter.

Achtsamkeitspunkte
Falls die Portionierung in einzelne Behälter vor dem Abkühlen stattfindet: siehe Verfahrensetappe 10, Portionierung und begleitende Arbeitsanweisungen.

Achten Sie auf die persönliche Hygiene während der Aufteilung von losen Produkten.

Decken Sie Ihre Haare ab, damit keine Schuppen oder Haare in die Speisen fallen.

Waschen Sie sich sorgfältig die Hände, bevor Sie mit dem Portionieren beginnen.

Verwenden Sie Wegwerf-Handschuhe.

Tragen Sie saubere Kleidung.

Achten Sie immer auf den Unterhalt/die Desinfektion und die Reinigung der Räume, des Materials, der verwendeten Behälter.

Kontrollieren Sie jährlich die Thermometer der schnellen Kühleinheit.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen
Überprüfen Sie, außer für ganze Stücke wie z.B. Fleisch, die maximale Dicke der portionierten Lebensmittel. Sie darf maximal 7 bis 8 cm betragen.

Kontrollieren Sie, ob die empfohlene Schnelligkeit der Abkühlung eingehalten wird. AA.08.01

Kerntemperatur	Abkühlzeit	Mittel
von 55°C auf 10°C	max. 2 Stunden	Einheit zum schnellen Abkühlen
bis auf 3°C	max. 12 Stunden	Konventioneller Kühlraum

Kontrollprozeduren
Kontrollieren Sie, ob das Kühlverfahren sofort nach der Beendigung der Zubereitung stattfindet.

Überwachen Sie die Temperatur des Produktes während dem Abkühlen:

- in dem die Einstellung (Starttemperatur) der Kühleinheit kontrolliert wird;
- indem die Kerntemperatur über ein digitales Thermometer gemessen wird.

Überwachung der Dicke (Höhe) der Portionen, in dem ,,gastronorme'' Behälter mit der geeigneten Tiefe vorgesehen werden und indem am Anfang des Abkühlverfahrens überprüft wird, ob:

- sie sauber und in einem guten Zustand sind;
- in ausreichender Menge an dem vorgesehenen Ort präsent sind.

Kontrollieren Sie regelmäßig die Genauigkeit der verwendeten Thermometer. Dies kann sowohl über pures Eis (Wasser) als auch kochendes Wasser stattfinden, indem jeweils die Temperatur 0°C und 100°C abgelesen wird. NF.08.02

- **Verfahrensetappe 8 ABKÜHLEN zusammengefasst**

- **die Produkte/Speisen so schnell wie möglich abkühlen**
- **die Dicke der Schichten beim Portionieren überwachen**
- **die Zeit und die Temperatur während dem Abkühlen überwachen**
- **die persönliche Hygiene einhalten**
- **überprüfen Sie regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) die Thermometer**

4.2.9 Verfahrensetappe 09 Lagerung in der Kühlkette

Beschreibung der Verfahrensetappe



Während der Herstellung in der Kühlkette werden die Speisen innerhalb eines kurzen Zeitraum zubereitet und abgekühlt. Danach wird das Essen bis zu seiner Verteilung gelagert.

Die Lagertemperatur der gekochten Speisen oder außerhalb eingekauft variiert zwischen 2 und 4°C. AP.10.03

Das Regenerieren oder das Wiederaufwärmen vor dem Verzehr auf mind. 70 bis 75°C findet auf zentralisierte oder dezentralisierte Art und Weise statt. Das Regenerieren findet innerhalb eines so kurz wie möglich gehaltenen Zeitraum statt und so kurz wie möglich vor dem Verzehr. AP.11.01

Die Zeit zwischen der Herstellung und dem Verzehr der vor Ort zubereiteten Speisen wird klar im Verhältnis zur Situation bestimmt und wird auf regelmäßiger Basis kontrolliert. Sie überschreitet nie 3 Tage, selbst wenn die Produkte vor Ort vakuumverpackt werden.

Bringen Sie ausschließlich ein internes Etikett an für die Produkte, die nicht innerhalb von 24 Stunden verbraucht werden.

Potentielle Gefahren

Für die im Kühlschrank aufbewahrten Produkte stellt die rasche mikrobiologische Vermehrung eine große Gefahr dar. Die Verunreinigung und der Bakterienanstieg werden favorisiert durch:

- eine unzureichende Kühlung vor der Lagerung;
- eine unkorrekte Temperatur in der Kühlkammer;
- zu lange offen stehende Türen, eine überfüllte Kühleinheit;
- eine zu lange Lagerung;
- eine nicht abgedeckte Lagerung.
- eine chemische oder physikalische Verunreinigung kann verursacht werden, wenn die gekochten Speisen nicht abgedeckt sind. In einem Kühlschrank, in dem verschiedene Arten Produkte aufbewahrt werden, kann eine Kreuzkontamination zwischen den zubereiteten Speisen und den rohen oder halbfertigen Speisen entstehen. Diese Verunreinigung kann sowohl mikrobiologischer als auch physikalischer oder chemischer Natur sein und die Absorption von unerwünschten Gerüchen miteinbegriffen.

Achtsamkeitspunkte

Halten Sie die guten Praktiken der persönlichen Hygiene während der Lagerung von Speisen oder abgekühlten Bestandteilen ein (Hände, Arbeitskleidung).

Decken Sie vor der Lagerung die Zubereitungen auf hygienische Art und Weise ab, in dem Sie den Deckel oder einen Schutzfilm darauf ablegen.

Bringen Sie auf dem Produkt den korrekten Herstellungscode an, mit dem Verbrauchsdatum. Sehen Sie eine kürzere Aufbewahrungsdauer im Falle eines höher als erwarteten Risikos einer Verunreinigung vor, z.B. im Falle eines Fehlers beim Erhitzen.

Bewahren Sie die Speisen am selben Platz in der Kühlkammer auf.

Halten Sie die FIFO/FEFO Prinzipien ein, in dem sie die Produkte aus der Kühlkammer/dem Kühlraum nehmen.

Reinigen Sie den Lagerraum gemäß den Vorschriften. Achten Sie auf eine korrekte und regelmäßige Desinfektion, namentlich in den Regalen. AA.17.03

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen



KKP.04.01

In Ermangelung eines permanenten Registrierungssystems, kontrollieren Sie täglich und zur selben Zeit die Temperaturen in den Kühlkammern des Lagerraums.

Die möglichen Gründe einer Abweichung der registrierten Temperatur sind:

- die Kühlkammer ist zu lange offen geblieben aufgrund des ein oder anderen Vorgangs;
- es wurde eine beträchtliche Menge warmer Lebensmittel (höhere Temperatur als die der Kühlkammer) in die Kühleinheit eingeführt;
- Die Abtauautomatik ist funktionstüchtig;
- das Abkühlsystem der Kühlkammer ist in Panne.

Im Falle einer Abweichung, registrieren Sie die Temperatur erneut nach einer Stunde. Wenn die Dauer des Abtauens bekannt ist, kann sie angepasst werden. Wenn die Temperatur erneut schwankt, müssen Sie den Verantwortlichen benachrichtigen, der die Korrekturmaßnahmen oder Korrekturaktionen ausführt (den zuständigen Techniker benachrichtigen (KM), die Produkte eliminieren (KA), die sofortige Verwendung der Produkte (KA), die Intensivierung des Abkühlverfahrens (KM).

Kontrollieren Sie täglich, ob das Verfallsdatum (MHD, Verbrauchsdatum, Haltbarkeitsgrenze) der gelagerten Produkte nicht überschritten wurde, daher ist die Angabe des Datums immer notwendig.

Führen Sie die Kontrolle vorzugsweise früh morgens durch, was es dem Chefkoch ermöglicht die notwendigen Maßnahmen zur Zeit zu treffen.

- **Verfahrensetappe 9 KÜHLLAGERUNG IN DER KÜHLKETTE, zusammengefasst**

- **halten Sie die vorgeschriebenen Temperaturen ein**
- **wenden Sie das FIFO Prinzip an**
- **achten Sie insbesondere auf die persönliche Hygiene**
- **achten Sie darauf, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird**
- **decken Sie jede Zubereitung ab**
- **sehen Sie ein Etikett für die Zubereitungen mit langer Aufbewahrungsdauer vor (mehr als 24 Stunden)**

4.2.10 Verfahrensetappe 10 Portionierung

Beschreibung der Verfahrensetappe



Diese Verfahrensetappe betrifft vor allem die Portionierung in der Küche von Pflegeheimen, wo die Mehrheit der Mahlzeiten in den Zimmer serviert werden.

Hier handelt es sich vor allem um die Portionierung von Speisen im Rahmen der Herstellung in der Kühlkette.

In zweiter Linie geht es um die warme Portionierung, auf die sofort die Beförderung (eventuell warm gehalten) und die Verteilung folgt. Dieses Verfahren betrifft das Produktionsverfahren in der Wärmekette.

In dritter Linie handelt es sich um die Portionierung von hauptsächlich aus Brot zusammengestellten Speisen (Brotmahlzeit). In den Pflegeheimen findet diese Manipulation sehr oft für das Frühstück und das Abendessen statt und erhält nicht immer die notwendige Aufmerksamkeit. Oft werden Beilagen oder Nachspeisen, die sich in der höchsten Risikogruppe befinden, mit dem betroffenen Gericht serviert. AA.10.02

Potentielle Gefahren

In dieser Verfahrensetappe werden die physikalischen Kontaminationen durch einen Mangel an persönlicher Hygiene ausgelöst oder durch die Kleidung der Personals, welches mit der Portionierung beauftragt ist.

Was die mikrobiologischen Kontaminationen betrifft: in Form einer Verunreinigung (z.B. mangelnde Handhygiene, Niesen, verschmutzte Küchenutensilien,...) oder über die unerwünschte Bakterienvermehrung aufgrund einer zu hohen Temperatur. AP.10.02

Achtsamkeitspunkte

Im Allgemeinen

- Achten Sie auf die persönliche Hygiene (Haare, Hände, Mundschutz im Falle eines Schnupfens, usw.).
- Halten Sie strengstens die Zeit- und Temperaturvorschriften ein.
- Fassen Sie Risikoreiche Lebensmittel nie mit den bloßen Händen an. Tragen Sie Handschuhe, wenn der direkte Kontakt unvermeidbar ist.
- Achten Sie auf den Unterhalt des Arbeitsortes, der Materialien, des verwendeten Geschirrs und des Förderbands;



  - Halten Sie die Trennung zwischen kalten (oder Bestandteile) und warmen Speisen (regeneriert oder nicht) ein.
  - nehmen Sie bei der Erhitzung von losen Lebensmitteln diese erst kurz vor der Erhitzung aus der Kühlung. bewahren Sie keine ,,Reserve'' für den nächsten Service bei Zimmertemperatur auf.
- Bei der Portionierung der gekühlten Speisen: erst zuallerletzt aus dem Kühlraum nehmen, den Deckel oder den Schutzfilm erst in dem Moment abnehmen, wenn der Behälter für die Portionierung bereit gestellt ist.

Die Portionierung in der Wärmekette

- Korrekte Temperatureinstellung der Geräte.
- Deutliches Code-System, sodass jede Speise schnell und effizient fertig gestellt wird.
- Die Temperatur der Kaltspeisen verwalten. Wenn notwendig aus dem Kühlraum pro Lose nehmen. AA.10.04
- Der für die Portionierung Verantwortliche ist bekannt; er/sie überwacht die korrekte Arbeitsweise.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Die warme Portionierung in der Kühl- oder Wärmekette.

In der Wärmekette findet die Portionierung sofort nach der Produktion statt. Die Verteilung begrenzt sich nach dem internen Transport strikt auf die Verteilung von Lebensmitteln an den Endverbraucher (Verbraucher, Bewohner, Patient,...)

Während der Herstellung in der Kühlkette folgt die warme Portionierung auf das Regenerieren der gekühlten und lose gelagerten Bestandteile.

Die Portionierung von warmen Speisen (in der Großküche integriert in die Verteilung) hat folgende kritische Kontrollpunkte in der Wärmekette:

- angepasste Startzeit: so nah wie möglich an der Beladung der Transportwagen. AA.10.01
- Ruhige aber effiziente Portionierungsmethode unter Berücksichtigung der Geschwindigkeit (Abkühlung) und der Hygienemaßnahmen.
- Temperaturüberwachung der Speisen. Aufgrund des Risikos eines Temperaturverlusts während und nach dem Transport und der Verteilung in den Zimmern, sollte die Temperatur vorzugsweise 10 Mal höher liegen als die bei einem Buffet; AP.10.02
- Schnelles Abdecken von Bestandteilen und Mahlzeiten mit Hilfe eines Deckels oder eines Tabletts.

Vor dem Servieren wird empfohlen eine Temperatur von mindestens 80 bis 85°C für die meisten Lebensmittel zu erreichen. Vorgewärmte Teller werden hierfür meistens verwendet. Diese sehr strikte Temperaturangabe wurde aus der Angst heraus festgelegt, dass die 65°C nicht während der Verteilung erreicht werden. In der Praxis finden die Produktion und der Service oft zu früh statt. Folge: die vorgeschriebene Temperatur kann nicht gehalten werden.

Die Portionierung in der Kühlkette
Überwachen Sie die Temperatur der Speisen (≤7°C) während der Kalt-Portionierung.

Nehmen Sie die Produkte pro ,,Los'' für die Kalt-Portionierung aus der Kühlkammer.

Nach der Kalt-Portionierung können die Speisen sofort in der Zentralküche oder über Transportwagen regeneriert werden. Ansonsten findet das Erhitzen ab der Ankunft in der Küche statt. Wenn dies der Fall ist, servieren Sie die Speisen nicht in Geschirr, das aus dem Geschirrspüler kommt, da dies zu einem Erhitzen der Behälter führen kann. AP.11.01

Wenn die Speisen der Kalt-Portionierung nicht umgehend regeneriert werden und noch einige Zeit auf zentraler Ebene oder in den betroffenen Diensten gelagert werden, findet die Portionierung auf 2 bis 3 Tellern/Behältern, bei max. 7°C, statt. Dies ist notwendig, damit die Außenseite der Speisen unter der kritischen Temperatur (≤ 7°C) liegt.

Portionierung der Kaltspeisen AA.10.02
Für die praktische Planung siehe die spezifische Arbeitsanweisung.

Die KKP sind selbstverständlich die Temperaturen der Portionierung der warmen und kalten Bestandteile. AP.10.02

Hier einige Beispiele der Aufbewahrungsperioden in der Kühlkette:

- **die Kaltspeisen: 1 Tag maximal;**
- **Fisch- und Fleischzubereitungen: 2 bis 3 Tage;**
- **Pflanzliche Zubereitungen vor dem Erwärmen: 3 bis 4 Tage maximal;**

Die Mahlzeiten werden vakuumverpackt
Die vakuumverpackten Gerichte - nicht zu verwechseln mit den klassisch zubereiteten und vakuumverpackten Speisen - benötigen eine professionelle Herangehensweise, basierend auf einer wissenschaftlichen Schulung. Die Pasteurisierung muss garantiert werden.

Versehen Sie die Lebensmittel mit einem Etikett mit Produktspezifizierungen, dem Herstellungsdatum, dem Verfallsdatum, der Aufbewahrungstemperatur,...

Im Prinzip gelten dieselben Hygienevorschriften (die Trennung sauber/schmutzig, die persönliche Hygiene, die Temperaturgarantien,...) für die ,,vakuumverpackte'' Küche wie für die klassische Küche. Der Hauptunterschied ist die Vakuum-Verpackung, die ein zusätzliches Risiko der Entwicklung von anaeroben Bakterien darstellt.

Kontrollprozeduren
Kontrollieren und überwachen Sie bei jeder Zubereitung (kalte und warme Portionierung) die Temperatur der ,,losen'' kalten Speisen. Messen Sie die Temperatur 10 Minuten vor Beginn der Portionierung und während dem Vorgang.

Überwachen Sie wie lange die Speisen auf dem Förderband bleiben. AA.10.04

Achten Sie darauf,

- dass die verwendeten Utensilien zur Portionierung sauber sind;
- dass die Hände wenn nötig gewaschen werden;
- dass kleinen Unfällen (z.B. heruntergefallene Lebensmittel) sofort auf geeignete Art und Weise Abhilfe geschaffen wird (z.B. umgehend reinigen).

- **Verfahrensetappe 10 PORTIONIERUNG zusammengefasst**

- **halten Sie strikt die guten Hygienepraktiken ein**
- **die Speisen so schnell wie möglich verteilen**
- **die Kühl- sowie die Wärmekette nicht unterbrechen**
- **überprüfen Sie die Temperatur und die Zeit über passende Messungen**
- **halten Sie die Aufbewahrungsdauer ein**
- **Nehmen Sie die Produkte pro ,,Los'' aus der Kühlkammer für die Kalt-Portionierung**
- **seien Sie noch vorsichtiger mit vakkumverpackten Zubereitungen**

4.2.11 Verfahrensetappe 11 Regenerieren AP.11.01

Beschreibung der Verfahrensetappe



AP.14.01

Das Regenerieren oder die Wiedererlangung der Temperatur findet unter verschiedenen Umständen statt.

Es handelt sich in erster Linie um das Wiederaufwärmen von zubereiteten Speisen oder von Mahlzeiten nach der Kühllagerung in der Kühlkette. Es handelt sich auch um die

Behandlung von abgekühlten Überresten.

Das Regenerieren findet an verschiedenen Orten statt: in der Zentralküche, in der Satellitenküche oder der Einheitenküche oder durch die Verbraucher selbst.

Das Regenerieren kann kurz vor der Portionierung stattfinden. Es findet dann mit ,,losen Speisen'' statt und darauf folgt die warme Portionierung. AP.10.03

Meistens findet dies jedoch nach dem Portionieren statt, wobei die einzelne Portion regeneriert wird.

Das Regenerieren findet in Geräten wie dem Konvektionsofen oder einem Combi-Dampfgarer statt. Kleine Mengen können auch in der Mikrowelle in angepasstem Geschirr wiederaufgewärmt werden.

Das Regenerieren kann auch in speziell dafür ausgerüsteten Transportwagen stattfinden (Infrarot, Induktion, Kontakt, warme Luft). Es ist sehr wichtig die Erhitzungszeit und Temperatur korrekt einzustellen. Ein akustisches oder Lichtsignal ertönt/erscheint, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Potentielle Gefahren
Während dieser Etappe stellt eine mikrobiologische Verunreinigung die größte Gefahr dar. In erster Linie das Wachstum von Mikroorganismen durch eine schlechte Technik des Regenerierens. Dann die mögliche Bildung von Toxinen durch die anwesende und zunehmende Anzahl Bakterien.

Achtsamkeitspunkte
Die chemische oder physikalische nachfolgende Verunreinigung oder Kreuzkontamination von aufgewärmtem Essen muss ausgeschlossen werden.

Der Gebrauch von sauberen Utensilien, einer einwandfreien persönlichen Hygiene und einer effizienten und hygienischen Arbeitsweise müssen diese Arten der Verunreinigung vorbeugen.

Beim zentralen Regenerieren muss darauf geachtet werden, dass die Beförderung umgehend nach dem Regenerieren stattfindet. AP.11.01

Die Starttemperatur für das Regenerieren ist ≤7°C

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen
Die kritischen Kontrollpunkte sind die Temperatur und die Dauer des Regenerierens. Es muss innerhalb von 60 Minuten eine Kerntemperatur der Speisen von mindestens 65°C erreicht werden. AP.11.01

Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass Speisen, Bestandteile von Speisen oder ,,lose'' Behälter erst aus dem Kühlraum genommen werden, wenn die Regenerierungsgeräte verfügbar sind. Verhindern Sie, dass gekühlte Produkte zu lange Raumtemperatur ausgesetzt werden.

Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der zu regenerierenden Produkte.

Messen Sie durch Sondierung die Kerntemperatur der aufgewärmten Speisen.

Kontrollieren Sie periodisch die gute Funktionsweise und die korekte Temperaturangabe der Geräte.

Korrekturmaßnahmen
Räumen Sie sofort die Speisen oder gekühlten Bestandteile wieder in den Kühlraum ein, die bei Raumtemperatur gelagert werden, um später regeneriert zu werden. Länger als 30 Minuten der Küchentemperatur ausgesetzte Produkte müssen als Abfälle angesehen werden. Beim Messen von einer unzureichenden Kerntemperatur nach dem Regenerieren: die Dauer und Temperatur des Regenerierens anpassen.

Beim Registrieren einer unzureichenden Kerntemperatur des Regenerierens von ,,losen'' Produkten: die Dicke des gekühlten Produkts überprüfen und wenn diese 7 bis 8 cm übersteigt, die Portionierungsanweisungen abändern. Wenn große Fleischstücke eingekauft wurden, die Einkaufsanweisungen und Kontrollen, z.B. die maximale Dicke eines Schweinebratens abändern.

- **Verfahrensetappe 11 REGENERIEREN zusammengefasst**
- **halten Sie die Starttemperatur der Speisen vor dem Regenerieren so niedrig wie möglich**
- **regenerieren so schnell wie möglich**
- **die Kerntemperatur nach dem Regenerieren messen**

4.2.12 Verfahrensetappe 12 Verteilung

Beschreibung der Verfahrensetappe AA.12.01



Unter Verteilung versteht man das Servieren an den Kunden. In Unternehmensrestaurants, vor allem für warme Gerichte, folgen oft die Portionierung und die Verteilung aufeinander (in der Wärmekette). Kaltspeisen wie Puddings oder Salate werden im Voraus portionniert und in der Zwischenzeit im Kühlraum gelagert.

In den Pflegeheimküchen mit einem System der Wärmekette, findet zwischen Portionierung und Verteilung ein Transport statt, d.h. das Servieren an den Verbraucher/Patient.

In den Pflegeheimküchen mit einem System der Kühlkette, liegen mehrere Etappen zwischen der Herstellung und der Verteilung, d.h.: die Portionierung, das schnelle Abkühlen, die Lagerung und das Regenerieren. Diese Etappen wurden in den vorhergehenden Seiten beschrieben.

Kleine Speisen wie eine Suppe und Beilagen können in Form eines Buffets bereitgestellt werden.

Potentielle Gefahren
In dieser Etappe sind die mikrobiologischen Verunreinigungen die gefährlichsten.

Eine zu niedrige Kerntemperatur der warmen Speisen oder eine zu hohe von Kaltspeisen, und dies auf lange Dauer, kann zu einem Bakterienwachstum führen. AP.10.01

Dies kann der fatale Moment der ansteigenden Bakterienvermehrung sein. Dieses Wachstum kann schädlich sein, vor allem, wenn die Überreste solcher Speisen bei einer schlechten Temperatur vor dem Transport gelagert, wiederverarbeitet werden.

Die Lagerdauer der Speisen, vor allem von Kaltspeisen, bei einer abweichenden Temperatur ist ein sorgfältig zu kontrollierender Faktor.

Abweichung der Norm oder des Grenzwertes



KKP.12.01

Es ist wichtig während dieser Verfahrensetappe die Norm <7°C und >65°C aufrecht zu erhalten. Für einige Verbraucher im Pflegesektor muss notgedrungen von diesen Normen abgewichen werden, z.B. für Obstbrei für Babies oder Suppe für Psychatriepatienten oder Senioren. Zu kalte Speisen (<7°C) dürfen nicht verzehrt werden, sowie zu warme Speisen (<65°C), da man sich verbrennen kann. Die Komforttemperatur liegt zwischen der Raumtemperatur (21°C) und der Körpertemperatur (37°C).

In Ausnahmefällen kann für eine kurze Dauer (maximal eine Stunde) von diesen Temperaturnormen abgewichen werden. Es ist ausschlaggebend während den Verfahrensetappen regelmäßig den Temperaturverlauf zu messen und so die KM/KA zu kennen und anzupassen. Essen, das länger als eine Stunde unter dieser Ausnahmetemperatur aufbewahrt wurde, darf, auch nicht nach Aufbewahrung im Kühlschrank, später verzehrt werden.

Achtsamkeitspunkte
Die persönliche Hygiene und die Materialhygiene.

Eine gute Arbeitsplanung für das angepasste Erhitzen und Abkühlen der Behälter und Gerichte.

Die Aufrechterhaltung der Temperatur der Wasserbäder (80-90°C) und der Kühltheken.

Eine klare Trennung zwischen sauberen und schmutzigen Aufgaben.

Nicht Geld manipulieren und gleichzeitig Essen servieren.

Gegebenenfalls wird empfohlen Handschuhe für den Service zu tragen.

Die Verteilung über ein Selbstbedienungsbuffet AA.12.01

Die Aufrechterhaltung von Lebensmitteln bei einer Temperatur über 65°C ist nicht unbegrenzt. Der Verantwortliche muss eine Maximaldauer festlegen. Es wird empfohlen, die Nahrung nicht länger als zwei Stunden bei der Verteilungstemperatur (65°C) aufzubewahren.

Die Nahrungsmittelüberreste werden nicht wiederverwendet.

Die gekühlten Lebensmittel befinden sich in der Kühltheke bei ≤7°C.

Achten Sie bei Selbstbedienung durch den Kunden (z.B. Salatbar) auf hygienisches Servierbesteck (Zangen, Löffel,...) und eine zuverlässige Kühllagerung. Es muss ein effizientes Kühlsystem vorgesehen sein und ein maximaler Schutz der Gerichte durch Vitrinen. Die nicht abgedeckten Kaltspeisen können während 2 bis 3 Stunden aufbewahrt werden, die abgedeckten Gerichte während 24 Stunden.

Vermeiden Sie die Vermischung von sauberen und unsauberen Aufgaben: beispielsweise Geld einkassieren, abräumen, Geschirr handhaben, Schmutz entfernen,...und Speisen servieren.

Eine gute Organisation und bewusste Handhygiene sind hier notwendig.

Die Verteilung in einer Pflegeeinheit AP.12.01 AA.19.02

Die Küche eines Pflegedienstes (Krankenhaus, Einrichtung) oder eines Unternehmensrestaurants ist ausgerüstet, um Nahrung auf hygienische und effiziente Art und Weise zu regenerieren, zu verteilen und eventuell zu lagern. Es gelten dieselben Hygieneregelungen wie die in den Verfahrensetappen 7 bis 11 beschriebenen.

Die Arbeitsplatten, Böden und Wände dieser Küchen bestehen aus glatten und Wasser- und Feuchteundurchlässigen Materialien. Diese Materialien sind gut abwaschbar und müssen gut instand gehalten werden. Es sind Handwaschbecken vor Ort vorgesehen.

Es werden keine Spüllappen oder Schwämme verwendet, außer wenn sie zur einmaligen Benutzung sind.

In der Abteilungsküche können die Mahlzeiten bis zum Zeitpunkt des Verzehrs weiter verteilt, regeneriert, behandelt und/oder gekühlt gelagert werden.

Das Geschirr wird vorzugsweise in der Spülmaschine gespült. Wenn es mit der Hand gespült wird, muss es mit der größten Sorgfalt abgetrocknet werden und trocken gelagert werden. Die Handtücher werden regelmäßig ersetzt und nach dem Gebrauch als Schmutzwäsche aufgeteilt. Diese Wäsche wird bei hohen Temperaturen gewaschen, die eine thermische Desinfektion garantieren.

Beachten Sie folgende Punkte:

- vermeiden Sie den Kontakt zwischen unsauber und sauber;
- arbeiten Sie auf sehr hygienische Art und Weise während der Manipulation von Tabletts;
- waschen Sie sich gründlich die Hände vor der Essensausgabe ;
- reinigen Sie regelmäßig die Arbeitsplatten und Geräte und desinfizieren wenn notwendig;
- bewahren Sie das Essen nicht bei Zimmertemperatur auf;
- kontrollieren Sie die Temperatur der Kühlschränke;
- lagern Sie keine Nahrungsmittel mit hohem Risiko in der Abteilung, der Abteilungsverantwortliche achtet auf die Befolgung dieser Regel;
- führen Sie eine Stichprobe der Temperatur beim Abräumen der Tabletts durch und bei der Ankunft beim Verbraucher
- registrieren Sie regelmäßig die abgelaufene Zeit und Temperatur bei der Essensausgabe und dem Service; AP.12.01
- sehen Sie die Möglichkeit einer verlängerten Aufbewahrung für Verbraucher vor, die später essen;
- bewahren Sie die ,,Wartemahlzeiten'' bei einer Temperatur von entweder ≤7°C oder ≥ 65°C auf.
- trennen Sie die Patientenpflege von der Essensausgabe;
- Decken Sie die Nahrungsmittel bis zur Ankunft beim Verbraucher ab.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Messen Sie mindestens einmal pro Service die Temperatur folgender Gerichte: KKP.12.01

Gerichte
• gekühlte Desserts in der Auslage
• Kalte Speisen: fixer Bestandteil wie Fisch, Fleisch, Eier (aus der Kühltheke)
• Alle warmen Bestandteile auf dem fertigen Teller am Ende des Förderbands
• Alle Bestandteile der Speisen im Wärmeschrank oder ein anderes ähnliches Gerät 'in Reserve'



Korrekturmaßnahmen

Kalte Gerichte mit zu hoher Temperatur

Passen Sie die Temperatur des Aufbewahrungsgeräts sofort an.

Werden kalte Speisen länger als 2 Stunden bei einer Temperatur > 15°C aufbewahrt: entsorgen, außer wenn sie umgehend gebraucht werden. In keinem Fall wiederaufbewahren.

Warme Gerichte mit zu niedriger Temperatur AA.10.03

Beträgt die Kerntemperatur der Gerichte (insbesondere Fleisch-, Fisch-, oder Eizubereitungen) < 50°C: vernichten, außer wenn die Zubereitung oder Regenerieren maximal 30 Minuten vor dem Messen stattgefunden hat. Handeln Sie in diesem Fall wie hier unten beschrieben.

Wird eine Temperatur zwischen 50 und 65°C gemessen: wärmen Sie das Gericht wieder in einer Bratpfanne, einem Combi-Dampfgarer, einem Konvektionsofen, usw. auf. Die Mikrowelle nur für eine begrenzte Menge.

Wird eine Temperatur zwischen 65 und 70°C gemessen: passen Sie die Temperatur/Dauer der Zubereitung in der Küche an und/oder erhöhen Sie die Temperatur im Wärmeschrank oder Wasserbad.

Nie ein Wasserbad wiederverwenden, um Gerichte aufzuwärmen.

- **Verfahrensetappe 12 VERTEILUNG zusammengefasst**

- **dieselben Hygienevorschriften wie bei der Zubereitung einhalten**
- **die Gefahren beim wiederkehrenden Gebrauch von denselben Handtüchern und Schwämmen kennen**
- **keine Vorräte im Service selbst anlegen**
- **die guten Hygienepraktiken für das Geschirrspülen per Hand einhalten**
- **halten Sie die Aufbewahrungsregeln von Nahrungsmitteln im Service ein**
- **jegliche Nahrung so gut wie möglich abdecken**
- **Überprüfen Sie die Temperatur der Nahrungsmittel bis zur ihrer Ankunft beim Verbraucher**

4.2.13 Verfahrensetappe 13 Automaten

Beschreibung der Verfahrensetappe



Die Verteilung von Lebensmitteln über Automaten steigt an. Einerseits möchte der Kunde zu verschiedenen Uhrzeiten essen und trinken und andererseits erklärt sich dieser Anstieg durch die Gewinnbringende Betreiberart.

Der Verbraucher kann Erfrischungsgetränke, warme Getränke, Snacks, gekühlte Speisen, Brot, Eis, usw.

erhalten. Die durch den Automaten verteilten Lebensmittel müssen immer verpackt sein.

Potentielle Gefahren
Über einen Automaten verteilte Lebensmittel können die der Risikogruppe I sein (z.B. Salat in einem Dreiecks-Sandwich, Eis,...). Die mikrobiologische Gefahr ist real, wenn die Aufbewahrungstemperaturen nicht eingehalten werden. Die Temperaturen müssen gut kontrolliert werden, sowohl während des Transports zum Automaten als auch während der Auffüllung. Zugleich besteht eine große Gefahr, wenn abgelaufene Produkte angeboten werden.

Wenn der Automat die einprogrammierte Temperatur nicht während einigen Minuten Aufrecht erhalten kann, muss er gesperrt werden, bis dass der Betreiber das Problem einschätzen und beheben kann. Die Automaten von tiefgekühlten Produkten müssen bei einer Temperatur von mehr als -15°C sofort sperren, bei gekühlten Produkten bei einer Temperatur von mehr als 7°C.

Achtsamkeitspunkte
Die Haltbarkeitsdaten der angebotenen Produkte: zubereitete Gerichte, Brot und andere Produkte sind mit einer deutlichen Etikettierung gemäß der Gesetzgebung zu versehen. Achten Sie darauf, dass die Dosen/Flaschen und sicher auch die Lightprodukte ein Verfallsdatum angeben. Beim Verkauf in kleinen Mengen ist die Überschreitung der Verfallsdaten nicht unwahrscheinlich.

Die Sauberkeit des Automaten (innen und außen, in den Leitungen und Verbindungen zur Kaffee-, Schokolade- oder Suppenmaschine) und sein regelmäßiger Unterhalt sind unerlässlich.

Die Temperatur innerhalb des Automaten (für Lebensmittel): eine gewisse Anzahl Süßigkeitenautomaten sind auf 15° begrenzt, damit die Schokoladenprodukte nicht schmelzen. Es ist nicht erlaubt diese Art Automaten für den Verkauf von Sandwiches und anderen Produkten mit erhöhtem Risiko zu gebrauchen, da die erforderliche Temperatur nicht erlangt werden kann. Die Kontrolle der Verfallsdaten der übrig gebliebenen Produkte findet beim Auffüllen statt, im Verhältnis zur Schnelligkeit des Verkaufs. Im Zweifelsfall werden die Produkte entsorgt.

Die Handhygiene bildet einen Achtsamkeitspunkt beim Auffüllen der Automaten. Es handelt sich um verpackte Produkte, aber oft kombiniert mit Geld- und Unterhaltsmanipulationen. Es ist Pflicht sich die Hände zwischen diesen Aufgaben zu waschen.

Wenn eine Mikrowelle in der Nähe des Automaten verfügbar ist, wird sie täglich überprüft und unterhalten.

Der Name oder der Firmenname in Belgien, eventuell eine Telefonnummer der Person oder der verantwortlichen Firma für die gute Funktionsweise und

den Unterhalt des Geräts, müssen sichtbar auf dem Automaten angegeben werden.

Der Automat muss sperren, wenn die Temperatur nicht korrekt ist.

Die Automaten von Lebensmittelprodukten werden regelmäßig gründlich gereinigt.

- **Verfahrensetappe 13 AUTOMATEN zusammengefasst**
- **Überprüfen Sie die Verfallsdaten (MHD, Verbrauchsdatum, Haltbarkeitsgrenze)**
- **verfassen Sie einen periodischen Reinigungs- und Desinfektionsplan für die Automaten**
- **kontrollieren Sie, ob die Automaten sich sperren, wenn die Temperatur zu hoch ist**
- **halten Sie eine gute persönliche Hygiene und eine gute Handhygiene ein**

4.2.14 Verfahrensetappe 14 Restebehandlung

Beschreibung der Verfahrensetappe



AA.14.01

Obwohl versucht wird aus hygienischer und wirtschaftlicher Sicht die Bestellung, die Herstellung und den Verbrauch so gut wie möglich aneinander zu reihen, wird man oft mit der Restebehandlung konfrontiert. Es kann sich um Bestandteile von warmen oder kalten Speisen, Sandwichs, Nebengerichten wie Suppe oder Snacks, Desserts handeln.

Potentielle Gefahren

Es kommt recht selten zu chemischen Verunreinigungen. Doch kann es durch eine schlechte Arbeitsplanung, z.B. mit dem Reinigen beginnen bevor das Essen weggeräumt ist, dazu kommen, dass sich Reinigungsmittel im Essen wiederfinden. Dies muss um jeden Preis verhindert werden.

Mikrobiologische Verunreinigungen stellen die größte Gefahr dar: die Aufbewahrung der Reste, die aus bakteriologischer Sicht als nicht mehr ,,sicher'' betrachtet werden können; ein schlechtes Zeit/Temperatur Timing

beim Erkalten; die Lagerung in schmutzigen Behältern oder der Gebrauch von schmutzigen Utensilien.

Im welchem Maße Reste und ob Reste wiederverwendet werden können, hängt vor allem von der Verbrauchergruppe ab. In den Großküchen der Krankenhäuser darf kein Risiko aufgrund der sensiblen Verbraucher eingegangen werden. In jedem Fall darf kein Essen von den Tischen oder das auf dem Tablett aus dem Patientenzimmer übrig bleibt, wiederverwendet werden. Es muss als ,,Abfall'' angesehen werden.

Die Investition in eine schnelle Kühlzelle muss sicherlich für die allgemeine Lebensmittelverpflegung Vorrang haben.

In Institutionen wie Krankenhäusern und Altenheimen müssen strenge Prozeduren in Sachen Restebehandlung eingehalten werden. Es muss an die Speisen oder Desserts gedacht werden, die nicht direkt verzehrt werden, weil der Verbraucher abwesend ist oder keinen Hunger hat. Eine Aufbewahrung langer Dauer einer Speise im Zimmer ist nicht ohne Risiko.

Achtsamkeitspunkte

Warme Speisen, die länger als 30 Minuten unter 50°C aufbewahrt werden, müssen entsorgt oder nicht verzehrt werden. AA.14.01

Der Chefkoch und die für die Verteilung verantwortliche Person wachen darüber, dass Essensreste weggeräumt werden, bevor mit jeglicher Art Reinigung begonnen wird. Der Chefkoch trägt dafür Sorge, dass die kalten Speisen (wie Desserts) umgehend von der Kühltheke in den Kühlschrank gehen. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden.

Der Chefkoch vergewissert sich, ob das Personal, bevor es seine Mittagspause macht, alle sich noch in den Geräten der Zubereitung (Steamer, Kochtopf, usw.) oder im Wärmeschrank befindenden Lebensmittel in die Kühlkammer einräumt. Oder er bittet das Personal darum, welches während der Pause durcharbeitet.

Falls eine schnelle Kühlzelle verfügbar ist, die Reste sofort nach dem Dienst darin einräumen und sofort einschalten.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Dieser KKP wurde in der Verfahrensetappe 8 erläutert, ist aber ebenfalls hier in Anwendung.

Kontrollieren Sie im Kühlraum, am Ende des Service, ob alle Behälter mit Essensresten (auch Desserts!) abdeckt sind. Notieren Sie den Namen des Produktes, das Datum des Abkühlens, den Code der Rückverfolgbarkeit mit der optimalen Haltbarkeitsgrenze,...auf den Resten.

- **Verfahrensetappe 14 RESTEBEHANDLUNG zusammengefasst**

- **bestellen und bereiten Sie korrekte Mengen Essen zu, damit es keine Reste gibt**
- **legen Sie fest, was noch haltbar ist, unter welchen Bedingungen und für wie lange**
- **Kühlen Sie warme Reste so schnell wie möglich ab**
- **bringen Sie deutliche Etikette an, sowohl im Kühlschrank als auch in der Tiefkühltruhe**

4.2.15 Verfahrensetappe 15 Abräumen und Geschirr

Beschreibung der Verfahrensetappe



In der vorherigen Etappe,, Restebehandlung'' wurde alles zum Thema ,,Reste aus dem Service abräumen'' erläutert.

In dieser Etappe wird das Abräumen von Tellern und Behältern erläutert.

Jegliche Tätigkeit der Reinigung in diesem Zusammenhang wird weiter hinten erläutert.

Was das Geschirr betrifft, so handelt es sich um das ,,automatische'' Geschirr, was über ein Förderband geht oder über die Spüle. Das Spülen per Hand wird in der folgenden Etappe erläutert.

Potentielle Gefahren

In dieser Etappe können chemische Verunreinigungen auftreten, wenn sich durch eine zu hohe Dosierung von Spülmitteln Rückstände auf dem Geschirr wiederfinden (oder durch unzureichendes Abspülen). Oft kann auch eine Überdosierung von Klarspüler der Grund für das Auftreten von unerwünschten Rückständen sein.

Im Allgemeinen verschwinden die mikrobiologischen Verunreinigungen mit dem Spülen, außer wenn zu verschmutztes Wasser verwendet wird. Essensreste können jedoch schwer von den Tellern zu entfernen sein. Die Mikroorganismen, die nach dem Abwasch eventuell in Form von Sporen in den angeklebten Resten anwesend sind, könnten sich vermehren. Sie könnten so frische Lebensmittel bei der Zubereitung, der Herstellung oder der Verteilung infizieren.

Achtsamkeitspunkte beim Abräumen AA.15.01

- gehen Sie nicht von einer unreinen in eine reine Zone, ohne sich vorher die Hände gewaschen zu haben und wechseln Sie die Schürze;
- setzen Sie beim Abräumen mit einem Wagen alle Essensreste und das Material in den Wagen und verschließen Sie diesen;

- Bringen Sie den Transportwagen so schnell wie möglich in die Abwaschzone;
- entfernen Sie das nicht verzehrte Essen;
- vermeiden Sie den Kontakt zwischen sauber und schmutzig (Material und Aufgaben);
- Befördern Sie keine Abfälle von Medikamenten und/oder von Pflegematerial (Spritzen, Heftpflaster oder Verbände,...) zusammen mit Essenstabletts;
- achten Sie darauf, dass die mit unreinem Material und Essensresten beladenen Wagen so schnell wie möglich den Service verlassen und in der zentralen Abwaschzone entladen werden;
- Sortieren Sie den Abfall so weit wie möglich am Ursprungsort und entsorgen Sie ihn in der Abwaschzone;
- Reinigen und desinfizieren Sie die Transportwagen, damit sie sich in einem einwandfreien hygienischen Zustand befinden. Nach dem Reinigen werden diese vorzugsweise in einen abgesonderten Raum gestellt.

Abräumen des Selbstbedienungsbuffets

Alles Unreine aus dem Buffet an einen vom Buffet abgesonderten Ort bringen. Findet mithilfe von Regalen, Förderbändern oder durch Handsortierung statt.

Achtsamkeitspunkte für das Geschirr AA.15.01

Im Allgemeinen

Das unreine Geschirr wird nicht durch die ,,reinen'' Zonen der Küche befördert. Es muss wenn möglich eine zeitliche Trennung vorgesehen werden. Das saubere Geschirr wird direkt in die saubere Zone eingeräumt.

Bei einem Förderband für Geschirr setzt eine Person von einer Seite das Geschirr auf das Band und eine andere Person entfernt von der anderen Seite das saubere Material. Personal, das von beiden Seiten arbeitet, bleibt getrennt. Wenn dies unmöglich ist, müssen die Regeln der Handhygiene strikt eingehalten werden.

Stellen Sie die Temperatur des Spülens, Abspülens und Trocknens optimal ein (siehe Tabelle weiter hinten in diesem Kapitel). AP.15.01

Die Kontaktzeit zwischen Wasser und Spüle ist ausschlaggebend.

Die Zone des Abtrocknens ermöglicht ein vollständiges Trocknen, sodass nicht mit der Hand abgetrocknet werden muss. Weniger Kontakt mit den Händen stellt weniger Risiken von Kreuzkontamination dar.

Die während dem Spülen und Abspülen herrschende Temperatur muss ausreichend hoch sein, um die Mikroorganismen abzutöten.

Sehen Sie ein effizientes Warnsystem vor, wenn Produkte fehlen oder die Maschine eine Panne hat (z.B. die eingestellte Temperatur wird nicht erreicht) .

Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperaturen und die gute AP.15.01

Funktionsweise des Geschirrspülers. Dies kann in Zusammenarbeit mit den Lieferanten der Spülmittel stattfinden, die regelmäßig die Spülergebnisse kontrollieren.

Einige Bemerkungen:

- arbeiten Sie Verfahren aus, über die der Wasserwechsel und eine effiziente Reinigung des Geschirrspülers weiterverfolgt werden;
- achten Sie auf eine klare Trennung zwischen sauberem und schmutzigem Geschirr;
- sehen Sie ein Handwaschbecken in der Abräum- und Geschirrspülzone vor;
- falls in der Kühlkette gearbeitet wird, sollte das saubere Geschirr an einem kühlen Ort aufbewahrt werden; AP.10.03

Im Falle von **,,Spülen** per **Hand''**, müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- eine oder mehrere Personen entfernen die Reste, spülen vor und waschen ab;
- eine oder mehrere Personen spülen nach und trocknen ab;
- die Wassertemperatur so hoch wie es für Hände noch möglich ist einstellen; AP.16.01
- die Handtücher nach Gebrauch ersetzen;
- saubere Aufgaben von unsauberen trennen;
- Verfahren aufstellen (Arbeitsanweisungen), was das Auswechseln von Wasser betrifft;
- räumen Sie die getrockneten Utensilien an eine trockene Stelle.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Kontrollieren Sie (Sichtkontrolle) beim Anschalten die Temperatur des Geschirrspülers. AP.15.01

Verfahrenszone	Temperatur
Vorspülzone	< 35 bis 40°C
Spülzone	55 bis 65°C
Abspülzone	> 85 bis 90°C

Kontrollieren Sie nach jedem Einräumen, ob die eingestellten Temperaturen erreicht werden.

Die Temperaturfühler von Wasser und Heißluft und die Sonden des Dosierungssystems der Spül- und Trockenmittel müssen mindestens einmal pro Jahr kontrolliert werden.

Korrekturmaßnahmen

Überprüfen, ob eine der in der Arbeitsanweisung genannten Ursachen für ein schlechtes Spülergebnis verantwortlich ist. AA.15.01

Die Temperatur durch den technischen Dienst im Falle einer Abweichung korrekt einstellen lassen.

Falls das aus der Maschine kommende Geschirr sich weniger warm oder trocken als sonst anfühlt, die Maschine ausschalten und das Problem wenn möglich beheben.

Schmutzige oder nasse Handtücher entsorgen und durch saubere ersetzen.

- **Verfahrensetappe 15 ABRÄUMEN UND GESCHIRR zusammengefasst**

- **Die Transportwagen während der Beförderung gut verschließen**
- **vermeiden Sie den Kontakt zwischen unsauber und sauber**
- **kein anderes Material auf dem Wagen transportieren**
- **die Wagen korrekt reinigen und desinfizieren**
- **keine unsauberen Wagen in der sauberen Zone abstellen**
- **trennen Sie Abgeräumtes vom Selbstbedienungsbuffet**
- **Trennung von sauberem und unsauberem Material**
- **Klare Unterscheidung der sauberen und unsauberen Zonen**
- **die Manipulationen mit Lebensmitteln auf ein Mindestmaß eingrenzen**
- **Die Temperatur des Geschirrspülers einstellen**
- **Ein optimales Trocknen garantieren**
- **Den Geschirrspüler regelmäßig reinigen**
- **auf die chemische Gefahr der Geschirrspülprodukte achten**
- **im Falle von ,,Spülen per Hand'' sauberes Wasser vorsehen und saubere Handtücher**
- **Die Regeln der Handhygiene optimal einhalten**
- **Verfahren für das Spülen von Utensilien ausarbeiten, und die Verfolgung dieser überprüfen**

4.2.16 Verfahrensetappe 16 Große Spüle

Beschreibung der Verfahrensetappe AP.16.01



Einerseits umfasst die große Spüle den Abwasch von großem Küchenmaterial wie Töpfen, Rührgeräten, Mülleimern und alle von den Geräten lösbaren Teile. In die letztere Kategorie fallen auch diverse Gastronorm-Behälter (Secko) und von den Geräten abnehmbare Teile (Mixer,

Cutter, Schneidemaschine,usw.). Wenn die Größe dieser Teile und die Materialart (Aluminium/Inox, usw.) es zulässt, werden diese vorzugsweise in der (Durchschub)spülmaschine gespült.

Andererseits umfasst die Spüle den Abwasch aller Koch-, Back- und Bratgerätschaften (Kochkessel, Steamer, Fritteuse) und der für die Zubereitung von Kaltspeisen gebrauchten Geräte (Mixer, Cutter, Fleischwolf, Schneidemaschine, usw.). Kurzum, alle während der Etappe der Zubereitung und der Herstellung gebrauchten Geräte. AA.16.01

Potentielle Gefahren

Physikalische Verunreinigungen können auftreten, wenn abgenutzte Utensilien gebraucht werden oder die Aufgaben nicht sorgfältig ausgeführt werden. Unter schlechtem Materialunterhalt versteht man die Arbeit mit abgenutzten Utensilien. Beispiel von unpräzisem Arbeiten ist z.B. ein schlechtes Zusammenbauen der Geräte oder gewisse Teile unzureichend oder falsch festmachen.

Chemische Verunreinigungen können durch unzureichendes Klarspülen nach dem Spülen oder den Gebrauch von schmutzigem Material entstehen.

Es kann zu Verunreinigungen durch Mikroben kommen, die sich in anhaftenden oder angehafteten Essensresten vermehren, die nicht beim Spülen entfernt werden konnten. Sie können auch über schlecht unterhaltenes Reinigungsmaterial eingeführt werden.

Achtsamkeitspunkte

Soviel wie möglich festsitzende Essensreste entfernen, indem das Geschirr eingeweicht wird. Effizientes Einweichen erleichtert das Spülen und senkt das Risiko von danach festsitzenden Unreinheiten.

Beachten Sie die 4 Elemente des Sinner-Zirkels bei der Anwendung der Methodologie:

- **chemische Wirkung**: ein geeignetes Spülmittel und eine passende Dosierung wählen
- **mechanische Wirkung:** Gebrauch von passenden Bürsten und Schwämmen. Weiche Bürsten und Schwämme Scheuer- und Kratzbürsten/schwämmen vorziehen. Jeder Riss stellt in der Tat eine potentielle Anhaftungsstelle von Schmutz und ein Versteck für Mikroorganismen bei der nächsten Verwendung dar.
- **Einwirkzeit**: das Wasser ausreichend lange einwirken lassen.
- **Temperaturwirkung**: die optimale Temperaturwirkung einstellen und dies je nach gebrauchtem Spülmittel (zu diesem Zweck die entsprechende Dokumentation zu Rate ziehen oder den Lieferanten).

Neben diesen 4 Elementen dürfen andere Elemente nicht aus den Augen verloren werden:

- das Spülmittel nicht überdosieren; nicht vermischen; ausgiebig abspülen;

- nach dem Spülen das mit den Lebensmitteln direkt in Berührung getretene Material desinfizieren. Dies ausschließlich für Material, das nicht ausreichend warm abgespült werden kann oder risikoreiches Material[22];
- Ausschließlich für Nahrungsmittel zugelassene Desinfektionsmittel gebrauchen (siehe Webseite der FASNK).

Unterhaltsmaterial:

- Qualitativ hochwertiges Material auswählen und bei Abnutzung ersetzen;
- jeden Tag reinigen und desinfizieren (Spüllappen, Spültuch, Scheuerlappen vorzugsweise in der Waschmaschine waschen);
- wenn möglich, den Gebrauch von Stoffhandtüchern vermeiden. Gegebenenfalls jeden Tag auswechseln.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Die Wirksamkeit des Abwaschs der großen Spüle überprüfen. AP.16.01

Überprüfen, ob die für das Spülen verantwortliche Person wenn notwendig zwei Waschbecken gebraucht (Spülen und Klarspülen).

Sichtkontrolle der Sauberkeit des Spülwassers und Klarspülwassers (in Becken und Eimern) durchführen. Das Spülwasser ersetzen, wenn kein Schaum mehr da ist oder es sehr schmutzig ist. Das Spülwasser ersetzen, wenn zuviel Schaum drin oder Schmutz darin ist. AA.01.01

- **Verfahrensetappe 16 GROSSE SPÜLE zusammengefasst**

- **Sauberes und qualitativ hochwertiges Material verwenden**
- **die 4 Faktoren beim Spülverfahren einhalten**
- **die optimale Spülwassertemperatur einstellen**
- **Sauberes Wasser verwenden**
- **die Abspülwassertemperatur so hoch wie möglich einstellen**

22 Schneidbretter, Messer und Scheiben von Schneidemaschinen und Zerkleinerer, Spritzbeutel, Milkshakes- und Eismaschinen.

4.2.17 Verfahrensetappe 17 Reinigung, Desinfektion und Unterhalt

Beschreibung der Verfahrensetappe AA.17.01

Reinigung AP.17.02
AA.16.01



Nachdem das ganze Essen und alle Essensreste abgeräumt und entsorgt wurden, wird mit der Reinigung begonnen. Das Reinigen von Geräten und von großem Küchenmaterial wurde in der Verfahrensetappe 16: große Spüle beschrieben.

Unter der Reinigung versteht man das Entfernen von sichtbarem Schmutz wie Essensreste, Fettablagerungen und Kohle, Staub auf horizontalen und vertikalen Flächen. Hierfür wird (warmes) Wasser mit dem geeigneten Reinigungsmittel verwendet.

Abhängig von dem zu reinigendem Material muss das korrekte Verhältnis zwischen den Faktoren Zeit, mechanischer Wirkung, chemischer Wirkung und Temperatur gefunden werden, ohne die Materialien rosten zu lassen. Andere Schlüsselelemente sind der Zustand des Reinigungsmaterials und der Gebrauch der richtigen Produkte. AA.17.02

Desinfektion AA.17.01

Obwohl eine gründliche maschinelle Reinigung (mit einer thermischen Desinfektion durch ausreichend heißes Wasser) bereits die meisten Mikroorganismen abtötet und zerstört, kann es doch ratsam sein bestimmte Küchenutensilien zu desinfizieren. Dies gilt insbesondere für Geräte, die kalt bleiben oder nicht mehr erhitzt werden (z.B. Schneidemaschinen, Messer, Oberflächen und Schneidebretter, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten, Sonden, Mixer,...).

Die eventuelle Desinfektion mit chemischen Produkten findet nach der Reinigung statt. Der Beweis der desinfizierenden Wirkung der verwendeten Produkte muss durch den Lieferanten vorgelegt werden. Die Wirksamkeit und die Dosierung werden regelmäßig überprüft. AP.17.03

Reinigung und Desinfektion

Gleichzeitig Reinigen und Desinfizieren ist nicht anzuraten. Tests haben gezeigt, dass diese Art Behandlung nicht sehr wirksam und zufriedenstellend ist.

Es muss der Arbeit nach Etappen Vorzug gegeben werden, reinigen und dann desinfizieren.

Müssen gereinigt und desinfiziert werden:

- Kühlschränke, Kühlkammern;
- Essenswagen
- Materialien (Türknöpfe, Schränke, Schubladen, Mülleimer, Telefonhörer, Lichtschalter, Dosenöffner,...);
- die Wasserhähne;

- sehr verschmutztes Material (Abwasserkanal, Toiletten, Mülleimer,...);
- Reinigungs-material und Geräte;
- Arbeitsplatten, Material, das direkt in Kontakt mit Lebensmitteln tritt und nicht thermisch behandelt wird (Schneidemaschine, Cutter, Fleischwolf, Klopfer - Mixer, Waage, Förderband.)
- die Oberflächen und Objekte, die in intensiven Kontakt mit den Händen treten;
- die Hände des Personals bei den Risikoreichen Manipulationen wie der Kontakt mit den verzehrfertigen Lebensmitteln

Neben der Desinfektion zwischen den Tätigkeiten (das zwischenzeitliche Desinfizieren), besteht ebenfalls die finale Desinfektion am Ende des täglichen Service. AA.17.05

Potentielle Gefahren

Physikalische Verunreinigungen ergeben sich aus dem Gebrauch von abgenutztem Material. Besenborsten, Schwammstücke, Stofffaden, usw. können am gereinigten Material haften bleiben und so auf die Lebensmittel übergehen.

Chemische Verunreinigungen werden in erster Linie über Rückstände in Reinigungs- und Desinfektionsmitteln verursacht. Es kann zu einer Kreuzkontamination kommen, falls Reinigungsmittel zusammen mit Lebensmitteln gelagert werden. Aus diesem Grund ist es verpflichtend, diese getrennt zu lagern. Gründe dafür sind eine Überdosierung des Produktes und/oder ein unzureichendes Waschen.

Der Gebrauch von nicht erlaubten Desinfektionsmitteln (siehe Zulassungsnummer auf dem Etikett) kann ebenfalls chemische Gefahren auslösen. Die Webseite der FASNK führt eine Liste der erlaubten Desinfektionsmittel für den Gastronomiedienst auf[23].

Sowie der Gebrauch von Schmiermitteln für den Unterhalt von Einzelteilen von Maschinen (z.B. Fleischschneider), die direkt in Kontakt mit der Nahrung treten. Die in der Küche gebrauchten Schmiermittel müssen ,,foodgrade'' sein.

Eine unprofessionelle Reinigung kann zu **mikrobiologischen Gefahren** führen. Ein Ausbreiten von Schmutz (z.B. mit verseuchtem Wasser arbeiten) oder den anwesenden Schmutz nicht ausreichend entfernen, sind Beispiele. Der Gebrauch von einem unangepassten Desinfektionsmittel oder eine unzureichende Einwirkungszeit können ebenfalls eine Rolle spielen.

Achten Sie immer auf angepasste Kleidung (Handschuhe, Brillen, Maske) für die Arbeit mit aggressiven Reinigern (sowohl Säuremittel als auch alkalische Mittel).

Achtsamkeitspunkte

- Bei der Errichtung oder der Umgestaltung der Küche spielen eine gewisse Anzahl Anforderungen eine Rolle. Die Ventilationsfilter müssen leicht

23 http://www.environment.fgov.be puis, milieu/produits chimique/Roots/tasks/products/biocides

zugänglich sein. Sie werden regelmäßig gereinigt (die Häufigkeit muss im Unterhalts- und Desinfektionsplan festgelegt sein) und wenn notwendig ersetzt.

- Die ,,trocken'' Reinigung ist in den Küchen, um die Buffets herum oder im Kühlraum verboten. Sie muss durch eine Wasserreinigung ersetzt werden (per Hand oder mechanisch).
- ein gutes Reinigungsmittel auswählen.
- Javelwasser oder Natriumhypochlorit mit einem Gehalt von aktivem Chlor von 6 (bis zu 10) % kann eine gute Wahl darstellen. Vermarktetes Javelwasser: 520 ml Lösung + 480 ml Wasser. Konzentriertes Javelwasser 47°-50°: 150 ml Lösung + 850 ml Wasser.
- Der Gebrauch von einer frischen Hypochlorit-Lösung mit einer Konzentration von 100 ppm (parts per million) aktivem Chlor, mit einer Einwirkungszeit von mindestens 5 Minuten, desinfiziert die gereinigte Oberfläche sehr gut. Im Falle einer verschmutzten Oberfläche oder dem Auftreten von negativen Faktoren sowie eine verringerte Einwirkungszeit, niedrige Temperaturen oder hartnäckige Sporen oder Mikroorganismen, kann sich die erforderliche Konzentration auf bis zu 2000 ppm belaufen. AA.17.04
- Negative Eigenschaften des Javel-Wassers: der scharfe Geruch, das eventuelle Hinterlassen von Flecken und das Bleichen von Oberflächen, ätzende Wirkung für Hände und viele Metalle, negative Umweltauswirkungen. Die Anwesenheit von organischem Schmutz senkt die desinfizierende Wirkung des Javel-Wassers. Daher muss immer gereinigt werden, bevor desinfiziert wird. Bei einer Temperatur über 30 °C verliert das Javel-Wasser größtenteils seine aktive Wirkung. Aus diesem Grund wird es immer in kaltem Wasser aufgelöst.
- Verwenden Sie keine ,,hauseigenen Mischungen'' von Unterhalts- und Desinfektionsmitteln. Ihre chemische Reaktion kann toxische Dämpfe entstehen lassen. Nur mischen unter Einhaltung der auf dem Etikett vermerkten Anweisungen und Instruktionen.
- Dosieren unter Verwendung des vorgesehenen Ausgießers. Überdosierung vermeiden.
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung auf der Verpackung oder auf dem technischen Merkblatt der Unterhaltsprodukte.
- Die Auswahl an Reinigungs- und Desinfektionsmitteln eingrenzen. Die verwendeten Produkte müssen abhängig von den Schadstoffen ausgewählt werden und korrekt dosiert werden. Der Gebrauch einer Dosierungsvorrichtung ist notwendig.

Anbei eine Liste aller Produkte (außer die Produkte für Geschirrspüler), die für Großküchen gelten:

Art Produkte		**Anwendung**
1.	Sanitärreiniger	WC-Reiniger (gesamter Raum)
2.	Bodenreiniger, leicht alkalisch	Küchenboden
3.	Neutraler Flurreiniger	alle anderen Arbeitsflure

4.	Allesreiniger (eventuell mit quaternärer Ammoniumverbindung)	Alle Wände und Oberflächen, die nicht direkt mit Nahrungsmitteln in Kontakt treten
5.	Reinigungsmittel, stark alkalisch	Öfen, Fritteusen, Ventilationsfilter
6.	Desinfektionsmittel (z.B. Chlortabs)	Desinfektion von Oberflächen und Material, das direkt mit Nahrung in Berührung tritt und nicht in den Geschirrspüler kommt
7.	Spülmittel für Hand (hautfreundlich)	Spülen per Hand, Spülen von Utensilien
8.	Flüssige Handseife (geruchslos)	Handhygiene
9.	Desinfektionsmittel für die Hände	Desinfektionsmittel für die Hände nach dem risikoreichen Handhaben und vor dem direkten Kontakt mit Lebensmitteln
10	Entkalker für Sanitäranlagen, pH Säure	entfernt Kalkablagerungen, regelmäßiger Gebrauch
11	Glasreiniger	Gebrauch für Buffets, Glas oder Plexiglas und glänzende Oberflächen

Reinigungs- und Desinfektionsplan

Hygienisches Arbeiten erfordert eine geplante Herangehensweise: der Verantwortliche verfasst in Zusammenarbeit mit seinem Team einen Reinigungs- und Desinfektionsplan und gibt oder verweist auf Reinigungs- und Desinfektionsprozeduren an (Arbeitsanweisungen). Der Plan enthält eine Beschreibung aller zu reinigenden Objekte: welche Geräte, mit welchem Material, wie, wann und wie oft gereinigt wird.

Es ist notwendig Buch zu führen, in dem jede Tätigkeit registriert wird.

Eine gute Arbeitsmethode:

- die Geräte wenn möglich auseinander bauen (notwendig für Mixer, Universalküchenmaschinen, Schneidemaschinen,...);
- den größten Schmutz entfernen;
- mit Wasser den sichtbarsten Schmutz abwaschen;
- mit dem geeigneten Produkt reinigen, mit geeigneter Konzentration, unter Berücksichtigung der 4 Faktoren von Sinner;
- die Unterhalts-/Desinfektionsmittel ausreichend lange wirken lassen;
- gründlich abspülen, vor allem Oberflächen, die in Direktkontakt mit Lebensmitteln treten, um die Überreste von Reinigungsmitteln zu entfernen (letztes Nachspülen mit heißem Wasser, um das Abtrocknen einzugrenzen);

- von ,,wenig unrein'' nach ,,sehr unrein'' arbeiten und von ,,oben nach unten'';
- vorzugsweise in der Luft trocknen lassen, Abzieher oder Wischer für die Oberflächen gebrauchen und, wenn notwendig, Handtücher und sauberes Papier gebrauchen;
- schnell mit einem sauberen Tuch abwischen;
- Nie Trockenkehren in der Küche, untersagt. Der so aufgewirbelte Staub stellt ein Verunreinigungsrisiko dar;
- das Unterhaltsmaterial auf einem Wagen befördern, um auf effiziente Art arbeiten zu können und sicher;
- unterschiedliches Unterhaltsmaterial gebrauchen (oder in verschiedener Farbe) für: die Räume der Zubereitung, der Verteilung und der Herstellung, die Arbeitsoberflächen, die Zubereitungs- und Verteilungsgeräte; Lagerräume u.dgl., die Sanitärräume
- Während der Bodenreinigung wird das sich bereits auf dem Boden befindendes Material nicht auf die bereits gereinigte Oberfläche gestellt. Dies führt zu erneutem Beschmutzen oder Verunreinigung.
- das Wasser vom Boden abziehen oder mit einem Wassersauger trocknen. Besser nicht mit einem Putzlappen nachwischen.

Neben den genannten Punkten wird bei der Endreinigung eine Desinfektion angeraten. Auch die Zwischenreinigungen müssen aufmerksam verfolgt werden.

Der Unterhalt - hier der technische - wird durch geschultes Personal durchgeführt. Dieser findet nach der Küchenarbeit statt, außer in Ausnahmefällen.

Verwenden Sie erlaubte Schmiermittel für den Unterhalt von Teilen, die mit Lebensmittel in Kontakt treten.

Wenn bestimmte Teile von Geräten, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten, für den Unterhalt auseinander genommen werden müssen: desinfizieren und nach dem Händewaschen wieder zusammenbauen.

Immer auf dem Schreibtisch vom Chefkoch eine Notiz hinterlassen, wo und an welchen Geräten gearbeitet wurde. So kann die betroffene Zone gereinigt und desinfiziert werden bevor die Küchenarbeit wieder aufgenommen wird.

Sehen Sie eine Liste vor mit dem periodischen Unterhalt, der geplant und ausgeführt wird. Dieser ist integraler Bestandteil der HACCP Dokumente.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Regelmäßig kontrollieren:

- der Zustand des Unterhaltsmaterials;
- über Zeitmessung: die angewendete Einwirkungszeit beim Desinfizieren

Von Zeit zu Zeit (z.B. einmal pro Monat) die Wirksamkeit des Desinfektionsverfahrens durch eine bakteriologische Untersuchung AP.17.03

überprüfen, z.B. mit Hilfe von ,,Dipslides''[24] oder Rodacplättchen[25]. Die Ergebnisse der bakteriologischen Eigenkontrolle (Dipslides, Rodac Kontaktschalen) werden mit den vom Hersteller erforderlichen Normen für diese spezifischen Nährböden verglichen.

Wenn das Ergebnis den Grenzwert überschreitet:

- die Reinigungs- oder Desinfektionsanweisung wird abgeändert;
- das Desinfektionsmittel wird ausgewechselt oder seine Konzentration wird verändert;
- die Sauberkeit des Unterhaltsmaterials wird untersucht und wenn nötig verbessert;
- das Unterhaltspersonal muss für die Reinigung und Desinfektion ausgebildet werden.

Eventuell sporadische mikrobiologische Analysen ausführen (eventuell durch ein Kontrolllabor). Es ist vorzuziehen auf Spezialisten zurückzugreifen, die für diese Techniken eine gute Erfahrung besitzen. AA.17.02

Die bakteriologische Qualität der Proben von kaltem oder warm zubereitetem Essen, Arbeitsoberflächen, Schneidebrettern, Telefonhörern, Türklinken, Händen,...ist ein sehr gutes Kriterium, um die Effizienz (bestätigen) der Desinfektion zu bestimmen.

- **Verfahrensetappe 17 REINIGUNG UND DESINFEKTION zusammengefasst**

- **zielgerichtet arbeiten**
- **einen vollständigen Reinigungs- und Desinfektionsplan aufstellen**
- **ausschließlich erlaubte Desinfektionsprodukte verwenden**
- **einen vollständigen Reinigungs- und Desinfektionsplan verfassen**
- **die Wirksamkeit der gebrauchten Produkte überprüfen**
- **den Rat befolgen: zuerst reinigen, dann desinfizieren**

24 Kleiner rechteckiger Behälter, der mit einem verschraubaren Deckel versehen ist. Der auf dem Deckel fixierte Aufsatz ist von jeder Seite mit einem Nährboden versehen. Die Bakterienkultur wird im Inkubator angelegt.

25 Anlagerung von Bakterien in der Petri-Schale. Die Bakterienkultur wird im Inkubator angelegt.

4.2.18 Verfahrensetappe 18 Abfallbehandlung

Beschreibung der Verfahrensetappe



Bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln treten allerhand toxische Substanzen auf. Es handelt sich um organische[26] und nicht organische[27] Substanzen. Aufgrund des ansteigenden Gebrauchs von Unterhalts/Desinfektionsprodukten, Wegwerfmaterialien und Kühlflüssigkeiten, entsteht immer mehr Abfall, der umweltschädlich ist. Dies erklärt, dass wir einerseits versuchen müssen die Menge Abfall einzugrenzen (u.a. durch einen selektiven Einkauf) und andererseits eine so groß wie möglich angelegte Mülltrennung. AA.18.01

Bei der Abfallbehandlung gilt ebenfalls ein hygienisches Verhalten. Die Kreuzkontamination muss auf allen Ebenen verhindert werden. Diese kann über die Hände oder die Kleidung entstehen, über Materialien oder über eine nicht gut durchdachte Planung des Abräumens (Zeit und Wege). AA.18.01

Verträge

Wenn ein externes Unternehmen den Abfall entsorgt, dann muss ein Plan mit den Abholzeiten ausgearbeitet werden. Regelmäßige Kontrollen sind ausschlaggebend, um die Einsammlung zu optimieren.

Arten Abfall

Industrieabfälle enthalten mit Haushaltsabfällen vergleichbaren Müll:

- Papier, Karton, Lebensmittelfolien,...
- Organischer Küchenabfall: Produktionsabfälle sowie die Reste der servierten Speisen. Diese Abfälle werden in Containern für grünen Müll mit Deckel gesammelt;
- Glas von leeren und ausgespülten Flaschen oder Gläsern (ganz oder zerbrochen), kaputte Trinkgläser, Porzellan,...
- Altmetall und Abfälle elektrischer Ausrüstungen;
- Frittenfett;
- anderer Abfall;
- gefährliche Abfälle: Leuchtstofflampen, Sparlampen, kupferhaltiger Abfall, Batterien und Akkus, Sprays, Farbpatronen, ölhaltiger Abfall (Putzlappen, Filter), altes Frittenfett, andere gefährliche Abfälle.

Potentielle Gefahren

Physikalische und chemische Verunreinigungen von Lebensmitteln oder Arbeitsmaterial können auftreten, wenn die Müllsäcke falsch manipuliert werden. Aus einer Flasche mit leerem Reinigungsmittel können Tropfen herausfließen und auf eine Oberfläche oder auf das Material während der Beförderung fallen. Die Abfälle können in Behälter mit Nahrungsmitteln oder in ein Herstellungsgerät fallen.

---

26 Organisch: Stoff, der in allen Lebewesen enthalten ist und aus diesen lebenden Stoffen stammt; enthält Kohlenstoffverbindungen.

27 Inorganisch: nicht organisch, gehört nicht zum Pflanzen- und Tierreich, enthält keine Kohlenstoffverbindungen.

Mikrobiologische Kontaminationen können ebenfalls auf unterschiedliche Art und Weisen auftreten: eine schlechte Handhabung, Verlust von organischen Abfällen auf Oberflächen, auf denen die Ausbreitung von Bakterien möglich ist, eine Ausbreitung in der Luft (über Geruch aufspürbar) aufgrund einer verlängerten Lagerung und/oder einer zu hohen Temperatur in oder ganz nah an der Küche, Schädlinge werden angezogen, usw.

Achtsamkeitspunkte
Mülleimer vorsehen mit einem Fußpedal und Deckel.

Die Müllsäcke vor dem Entsorgen korrekt verschließen.

Im Allgemeinen die Müllsäcke oder Container nur transportieren, wenn die ganze Nahrung abgedeckt ist, z.B. während dem Unterhalt der Küche und der Räume nach dem Service.

Keine sauberen Arbeiten in der Arbeitskleidung für die Müllbehandlung ausführen. Eine Schürze zum Schutz bei jeder Manipulation von Abfall tragen. Danach in die schmutzige Wäsche bringen.

Sich die Hände nach dem Handhaben des Abfalls im nächst gelegenen Waschbecken waschen. Wenn danach noch eine saubere Arbeit ausgeführt werden muss, sich die Hände desinfizieren.

Den Abfall vorzugsweise in wasserdichten und Wegwerf-Müllsäcken einsammeln.

Den Müll so weit wie möglich trennen (Glas, Karton/Papier, Konserven, Essensreste,...) und klar wiedererkennbare Behälter gebrauchen.

Die Stopfen, Deckel und Verpackungen vom Glas entfernen.

Abwaschbare Müllbeutelhalter im Produktionsbereich verwenden, die mit einem Deckel oder einem anderen effizienten System ausgestattet sind, um jeglicher Kreuzkontamination mit anderem Abfall vorzubeugen. Im Falle des Gebrauchs von Mülleimern/Containern:

- regelmäßig reinigen und desinfizieren;
- Mülleimer/Container, die in die Küche gehen, jeden Tag reinigen;
- den Abfall so schnell wie möglich aus den Produktionsräumen entfernen. Abfallanhäufung ist untersagt;
- unmittelbar nach dem Service die Mülleimer und Säcke aus der Küche entfernen;
- Die Abfälle durchkreuzen keine sauberen Zonen! Wenn die Art der Tätigkeiten dies nicht zulässt, findet der Transport zu einem anderen Zeitpunkt statt;
- Der Lagerraum für Abfall befindet sich ausreichend weit entfernt von der Küche. Dadurch wird schlechten Gerüchen, Insekten und Ungeziefer vorgebeugt. Die Container sind vorzugsweise geschlossen;
- Die aparte Einsammlung von Essensresten für Tiere ist in der Gesetzgebung nicht mehr erlaubt.

Leergut
Einen abgesonderten Raum für die Lagerung von Leergut vorsehen.

Das Leergut ausspülen bevor es gelagert wird.

- **Verfahrensetappe 18 ABFALLBEHANDLUNG zusammengefasst**

- **den Müll trennen**
- **auf die Hygiene der Mülleimer und Säcke achten**
- **das Risiko von Kreuzkontamination vermeiden**
- **die Abfälle so schnell wie möglich entsorgen**
- **vermeiden Sie den Kontakt zwischen unsauber und sauber**
- **Die Abfälle nicht in der Nähe der Küche lagern**

4.2.19 Verfahrensetappe 19 Interner Transport

Beschreibung der Verfahrensetappe



Dieses Verfahren beinhaltet den Essenstransport aus der Küche in die anderen Räume des Unternehmens oder der Institution. Es handelt sich sowohl um den Transport von warm und kalt gekochten Speisen als auch um den von nicht zubereiteten Produkten (z.B. Obst) oder industriell zubereiteten (z.B. Früchteyoghurts).

Potentielle Gefahren
Physikalische, chemische und mikrobiologische Verunreinigungen können auftreten durch nicht abgedeckte Lebensmitteltransporte, aufgrund eines schlechten Verschließens der Transportwagen oder wenn rohe/zubereitete Lebensmittel nicht von unreinen/sauberen abgetrennt sind. Ebenfalls ein schlechtes Timing der zurückverfolgten Wege (über die Schmutzzonen), der unerlaubte Transport von Reinigungsmitteln, Medikamenten, Abfällen oder Schmutzwäsche im selben Wagen kann eine Verunreinigung auslösen. Die Beförderung von ,,unsauberen'' und ,,sauberen'' Elementen im selben Beladungswagen muss vermieden werden.

Eine Beförderung von zu langer Dauer führt zu einer unerwünschten Kühlung oder Erhitzung und zum Wachstum von Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen über Mikroorganismen. Eine unzureichende Isolierung der Essensportionen oder lose verpackten Lebensmittel, die Aufbewahrung von Kaltspeisen im Wärmefach oder neben warmen Speisen und auch unzureichendes Erhitzen oder Abkühlen der Transportmittel können denselben Effekt haben. AA.19.01

Achtsamkeitspunkte AA.19.01

- auf die persönliche Hygiene und Kleiderhygiene des Personals, das mit den Transportwagen arbeitet, achten;
- legen Sie die zu verfolgenden Wege und die für den Essenstransport benötige Zeit genau fest;
- so planen, dass die Verteilung und der Verzehr umgehend nach dem Transport von warmen Speisen stattfindet; AP.10.01
- regelmäßig die Temperatur der Speisen oder warmen oder kalten Bestandteile überwachen, ab der Entsendung bis zur Annahme (oder dem Verzehr);
- die Sauberkeit der Behälter und für den Transport vorgesehenen Fächer überwachen;
- das für den Transport verantwortliche Personal ausbilden, was die Hygieneregeln betrifft

Verteilung über den internen Transport

In den meisten Pflegeeinrichtungen werden die Mahlzeiten kurz nach der Portionierung in für den Lebensmitteltransport geeigneten Wagen in die verschiedenen Abteilungen befördert. Wählen Sie für diesen Transport vorzugsweise Wagen mit isolierenden Wänden oder Heizelementen aus. Eutektische Platten oder integrierte Kühlsysteme können das Kühlen unterstützen. Dies alles hängt von der für die Verteilung benötigten Zeit ab. Das für die Zusammensetzung dieser Wagen verwendete Material ist geruchslos und wasserabweisend.

Produkte, die bei Raumtemperatur befördert werden können, müssen von der Außenluft geschützt werden, um jegliche Kreuzkontamination zu verhindern.

Nach dem Verteilen werden die Essenswagen zurück in die Abteilungsküche gebracht, in dem ein Verantwortlicher diese annimmt. Es ist wichtig, dass Unbefugte den Inhalt des Wagens nicht berühren dürfen.

Selbiges gilt für die internen Transporte in der Gemeinschaftsverpflegung.

Schlussendlich ist es sinnvoll, die Verbraucher auf die Gefahren der langen Aufbewahrung von Essensresten für den späteren Verzehr hinzuweisen.

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen KKP.19.01



Um die Temperaturen von 65°C für warme Speisen und 7°C für kalte Speisen bis zur Ankunft beim Verbraucher zu garantieren, ist es wünschenswert einerseits das Wärmefach (Wasserbad, Heissluftofen) bis auf 85 bis 100°C zu heizen und zu kühlende Lebensmittel auf bis 4°C zu kühlen.

Die Temperatur des Wagen vor dem Beladen messen.

Den warmen oder kalten Speisen einen

Temperaturschreiber beilegen. Über die passende Software kann der Temperaturverlauf ausgedruckt und bewertet werden.

Wagentemperatur

Art	Temp. (°C)	KM/KA
Warmtransport	min. 85	• Thermostat höher einstellen; • Wärmeelemente hinzufügen oder mehr erhitzen
Kalttransport	max. 4	• Thermostat niedriger einstellen; • das Kühlelement früher in das Tiefkühlfach legen oder eine zusätzliche Platte hineinlegen

Temperatur der Lebensmittel

Art	Temp. (°C)	KM/KA
Warme Speisen	min. 65	• Thermostat des Wagens höher einstellen • Wärmeelemente mehr oder früher erhitzen • Starttemperatur: > 80°C • Wenn nicht: die Portionierung abändern.
Kalte Speisen	Max. 4[28] Max. 7	• Das Thermostat des Transportwagens anpassen • Zusätzliche oder kältere Kühlelemente hinzufügen • Starttemperatur: < 7°C, wenn nicht: • die Temperatur der Kaltportionierung anpassen • die Temperatur des Kühlschranks überprüfen und abändern.

- **Verfahrensetappe 19 INTERNER TRANSPORT zusammengefasst**
- **die Hygiene und die Arbeitskleidung des für die Küche und die Verteilung verantwortlichen Personals überwachen**
- **die Wege und das Timing der Transporte effizient planen**
- **Wartezeiten beseitigen (Gefahrenquelle für Temperatur)**
- **die Temperaturverläufe während des Transports messen und registrieren**

28 Hackfleisch, max. 4°C

4.2.20 Verfahrensetappe 20 Externer Transport

Beschreibung der Verfahrensetappe



Dieses Verfahren beinhaltet den Essenstransport aus der Küche in Räumlichkeiten außerhalb des Unternehmens oder der Institution. Es handelt sich sowohl um den Transport von warm und kalt gekochten Speisen als auch um den von nicht zubereiteten Produkten (z.B. Obst) oder industriell zubereiteten (z.B. Früchteyoghurts).

Potentielle Gefahren AA.20.01

Physikalische, chemische und mikrobiologische Verunreinigungen können auftreten durch nicht abgedeckte Lebensmitteltransporte, aufgrund eines schlechten Verschließens der Transportwagen oder wenn rohe/zubereitete Lebensmittel nicht von unreinen/sauberen abgetrennt sind.

Ebenfalls ein schlechtes Timing der zurückverfolgten Wege (über die Schmutzzonen), der unerlaubte Transport von Reinigungsmitteln, Medikamenten, Abfällen oder Schmutzwäsche im selben Wagen kann eine Verunreinigung auslösen.

Eine Beförderung von zu langer Dauer führt zu einer unerwünschten Kühlung oder Erhitzung und zum Wachstum von Mikroorganismen oder der Bildung von Toxinen über Mikroorganismen. Eine unzureichende Isolierung der Essensportionen oder lose verpackter Lebensmittel, die Aufbewahrung von Kaltspeisen im Wärmefach oder neben warmen Speisen und auch unzureichendes Erhitzen oder Abkühlen der Transportmittel können denselben Effekt haben.

Die Beförderung von ,,unsauberen'' und ,,sauberen'' Elementen im selben Beladungswagen muss vermieden werden.

Achtsamkeitspunkte

- überprüfen Sie die persönliche Hygiene und die Arbeitskleidung des Personals, das sich um das Beladen der Container, Wagen und LKWs kümmert.
- legen Sie den Weg und das Timing der Essenstransporte fest.
- so planen, dass die Verteilung und der Verzehr umgehend nach dem Transport stattfinden.
- regelmäßig die Temperaturverläufe für das Essen (kalt und warm) und die Bestandteile verfolgen und dies von der Abfahrt bis zur Ankunft (oder dem Verzehr);
- auf die Sauberkeit der Fächer und Transportbehälter achten;
- das für den Transport verantwortliche Personal ausbilden, was die Hygieneregeln betrifft

Essenslieferung über externen Transport AA.20.01

Die LKWs dienen vorzugsweise ausschließlich dem Transport von Lebensmitteln. Es ist wünschenswert das mit dem Transport beauftragte Personal an der HACCP Ausbildung teilnehmen zu lassen.

Die Transportmittel für Nahrungsmittel dürfen nur zu anderen Zwecken gebraucht werden, wenn klare Absprachen über die Reinigungsprozeduren und über die Sauberkeitskontrolle ,,bei der Zurückgabe'' getroffen werden.

Die Innenabteilungen des LKWs sind gut abwaschbar und werden regelmäßig gereinigt.

Alle Gerichte, Produkte,... werden abgedeckt.

Der externe Transport zu einem einzelnen Verbraucher muss auch spezifisch festgelegt werden. Die Rede ist z.B. von einer Zentralküche eines Altenheims, aus der die Mahlzeiten in die Wohnungen der älteren Menschen transportiert werden.

Es ist wünschenswert den Verbrauchern schriftliche und leicht verständliche Anweisungen zu erteilen.

Es handelt sich u.a. um folgende Anweisungen

Für die Arbeit in der Wärmekette: AA.17.01

- die Mahlzeiten bei Empfang sofort verzehren;
- das Hauptgericht abgedeckt lassen, bis dass die Suppe verzehrt wurde;
- die zu kühlenden Bestandteile sofort nach Empfang oder bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren;
- wenn für 2 Tage bestellt wird (z.B. aus wirtschaftlichen Gründen oder während dem Wochenende): Gebrauchsanweisung für die Aufbewahrung und das Wiederaufwärmen.

Für die Arbeit in der Kühlkette:

- Gebrauchsanweisung für das Wiederaufwärmen;
- bis zum Verzehr in einem Kühlschrank aufbewahren.

In den beiden Fällen:

- eine strikte Handhygiene einhalten;
- Gebrauchsanweisung für das Waschen von leeren Behältern (die immer auf zentraler Ebene gewaschen werden).

KKP, Kontrollverfahren und Korrekturmaßnahmen

Zur Einhaltung der Temperaturanforderungen für Mahlzeiten (≥65°C und/oder ≤4/7°C), muss die Temperatur immer über 65° oder unter 4°C während dem gesamten Verfahren bleiben (während der Herstellung in der Küche bis zur Lieferung an den Verbraucher). AP.20.02

Die Temperatur der warmen und kalten Fächer des Transportwagens vor dem Beladen messen.

Den warmen oder kalten Speisen einen Temperaturschreiber beilegen. Über die passende Software kann der Temperaturverlauf ausgedruckt und bewertet werden.

Temperatur der Abteile des Transportwagens

Art	Temp. (°C)	KM/KA
Warmtransport	min. 85	• Thermostat höher einstellen; • Wärmeelemente hinzufügen oder mehr erhitzen
Kalttransport	max. 4	• Thermostat niedriger einstellen; • das Kühlelement früher in das Tiefkühlfach legen oder eine zusätzliche Platte hineinlegen

Temperatur der Lebensmittel

Art	Temp. (°C)	KM/KA
Warme Speisen	min. 65	• Thermostat des Wagens höher einstellen • Wärmeelemente mehr oder früher erhitzen • Starttemperatur: > 80°C • Wenn nicht: die Portionierung abändern.
Kalte Speisen	max. 4[29] max. 7	• Das Thermostat des Transportwagens anpassen • Zusätzliche oder kältere Kühlelemente hinzufügen • Starttemperatur: < 7°C, wenn nicht: • die Temperatur der Kaltportionierung anpassen • die Temperatur des Kühlschranks überprüfen und abändern.

- **Verfahrensetappe 20 EXTERNER TRANSPORT zusammengefasst**

- **die Hygiene und die Arbeitskleidung des für die Küche und die Verteilung verantwortlichen Personals überwachen**
- **die Wege und das Timing der Transporte effizient planen**
- **Wartezeiten beseitigen (Gefahrenquelle für Temperatur)**
- **die Temperaturentwicklungen während des Transports messen und registrieren**

29 Hackfleisch, max. 4°C

TEIL 2

5 KAPITEL 5 VERWALTUNGSFORMULARE

Der Benutzer findet in diesem Kapitel eine Anzahl Formulare vor. Sie dienen dazu den vorher behandelten theoretischen Teil in die Praxis umzusetzen. Diese Registrierungsformulare werden je nach Notwendigkeit der Abteilung ausgefüllt. Gewisse Registrierungen werden nur sporadisch (Lieferanteninformationen) durchgeführt, andere hingegen vorzugsweise täglich (Temperaturregistrierungen).

Die Registrierungs- und Kontrollformulare während 2 Jahren (6 Monate bei Lockerungen) aufbewahren, damit Sie im Falle einer Kontrolle durch die zuständigen Beamten diese schnell als Beweis einer guten Beherrschung der Lebensmittelsicherheit vorlegen können. SKU

Zwei Arten Formulare:

- **Die Normformulare (NF)**
- **Die Registrierungsformulare (RF)**

5.1 Liste der KKP, AP, NF, RF, AA

Hier unten - als Beispiel - eine Liste der KKP, AP, NF, RF und AA die größtenteils in Zentralküchen verwendbar sind. Die Anzahl KKP, die im Eigenkontrollsystem aufgenommen sein müssen, ist nicht gesetzlich festgelegt. Die KKP müssen **relevant sein** und in **ausreichender Anzahl** anwesend sein.

KKP
Wer selbst einen KKP ausarbeitet, ist auch selbst dafür verantwortlich Normen und Grenzwerte festzulegen, oder sich auf schon bestehende Normen zu basieren. Die hier in den **7 KKP** vorgestellten Normen und Grenzwerte wurden von der ,,Einheit Validierung Handbücher'' und dem ,,wissenschaftlichen Ausschuss'' der FASNK gutgeheißen.

Zu jedem KKP gehört im Prinzip ein Registrierungsformular (RF), angegeben in den entsprechenden KKP der untenstehenden Tabelle. Ein Registrierungsformular (RF) wurde für jeden KKP dieses Textes entwickelt. Die verschiedenen Referenzformulare sind ebenfalls für ihre eigenen Bedürfnisse oder zur Anpassung des Layouts elektronisch verfügbar.

AP
In diesem Handbuch sind eine Anzahl **AP (28)** aufgelistet, die nicht unbedingt registriert werden müssen. Es steht dem Benutzer frei, bestimmte AP als KKP in ihrem Eigenkontrollsystem anzupassen.

NF
Die Normformulare (NF) bestehen aus Normen, Richtwerten und Grenzwerten, die als solche von den zuständigen Behörden gutgeheißen wurden und das Eigenkontrollsystem verbessern können. Die Formulare

müssen während 2 Jahren aufbewahrt werden (sechs Monate bei Lockerungen).

Die Nummerierung der KKP, AP, NF, RF und AA bezieht sich auf die entsprechende Verfahrensetappe. Die KKP.07.01 und NF.07.01 wenden sich ausschließlich auf die Verfahrensetappe 07 an: ,,warme Zubereitungen''

RF

Um die Umsetzung des SAC zu erleichtern, sind im Handbuch als Beispiele Registrierungsformulare (RF) enthalten. Sie sind auch auf CD-Rom verfügbar und können der Situation im Gastrobetrieb angepasst werden.

AA

Die AA müssen als ,,Monitoringsystem'' betrachtet werden. Sie dienen nur zur Veranschaulichung und müssen an die Einzelsituationen angepasst werden.

Häufigkeit der Messungen

Es ist angeraten, die Temperaturkontrolle, die Kontrolle bei Eingang von Waren regelmäßig, vorzugsweise täglich durchzuführen.

Information

Für Betriebe/Einrichtungen, die nicht die Bedingungen für Lockerungen erhalten, sind die Formulare nur zur Information. Sie dürfen als Vorbilder gebraucht werden, aber müssen an die Anforderungen des Gastrobetriebs angepasst werden. SKU

Lockerung

Die in diesem Handbuch aufgeführten KKP sind, wenn relevant, auch für SKU in Anwendung. Die Gastrobetriebe, in denen man die Lockerungen anwenden kann, können die im Handbuch aufgeführten Formulare als solche gebrauchen.

Die Formulare müssen während 6 Monaten aufbewahrt werden.

5.2 KKP mit Registrierungsformularen

Nr.	Verfahrensetappe	KKP	Beschreibung	RF
01	Einkauf Produkte			
02	Produktannahme	KKP.02.01	Kontrolle Annahme der Lebensmittel	RF.02.01
03	Lagerung Produkte neutrale Zone			
04	Lagerung Produkte, gekühlt	KKP.04.01	Temperatur Kühlkammer	RF.04.01
	Lockerung	KKP.04.02	Temperatur Kühlkammer	RF.04.02
		KKP.04.03	Temperatur Tiefkühlschrank	RF.04.03
	Lockerung	KKP.04.04	Temperatur Tiefkühlschrank	RF.04.04
05	Zubereitung			
06	Kalte Zubereitung			
07	Warme Zubereitung	KKP.07.01	Temperatur während der Zubereitung in der Wärmekette	RF.07.01
		KKP.07.02	Temperatur, Qualität Frittenfett	RF.07.02
08	Kühlung			
09	Lagerung in Kühlkette			
10	Portionierung			
11	Regenerieren			

Nr.	Verfahrensetappe	KKP	Beschreibung	RF
12	Verteilung, Buffet	KKP.12.01	Temperatur warme und kalte Speisen	RF.12.01
13	Automaten			
14	Restebehandlung			
15	Abräumen und Spüle			
16	Spüle			
17	Reinigung, Desinfektion			
18	Müllbehandlung			
19	Interner Transport	KKP.19.01	Temperaturverlauf der Gerichte während Transport	RF.19.01
20	Externer Transport			

kt	Norm oder Richtwert	Kritischer Grenzwert	Korrekturaktion (KA)	Korrekturmaßnahme (KM)
	• Siehe RF.02.01	• Siehe RF.02.01	•	•
	• 1 bis 4°C	• Gruppe I +7 ℃ • Gruppen II, III, IV: <10°C (wenn nichts anderes auf dem Etikett steht)	• die Produkte in einen korrekt funktionierenden Kühlschrank stellen. • Risikoprodukte der Gruppe I > 4°C➔ vernichten; der Gruppe II, III, IV > 10°C➔ vernichten. (außer für Produkte, die nicht gekühlt werden müssen)	• den technischen Dienst benachrichtigen • Warten, bis die Kühlschrank-temperatur < 4°C erreicht hat, um zurückzustellen
k	• -18°C	• -15°C • auf kurze Dauer > -15 °C, wenn die Abtauautomatik schon eingesetzt hat.	• wenn Produkt Anzeichen von Abtauen aufweist ➔ das Auftauen im Kühlschrank fortsetzen und umgehend zubereiten • TD umgehend benachrichtigen	• Eiscreme > -13°C: innerhalb von 24 Stunden verzehren, sonst vernichten; • Temperaturkontrolle 2 Stunden nach Reparatur
te	• Mindestt. 75°C • vor der warmen Portionierung + Transport:	• min. 65°C • Insbesondere auf gefüllte Produkte achten: 75°C erforderlich • Für	• stärker erhitzen oder das Thermostat höher einstellen • auf unerwünschten Geruch, Farbe, Zähigkeit	

Nr.	Verfahrensetappe	KKP	Beschreibung		RF
KKP.07.02 RF.07.02	Temperatur für Frittieren	• 175-180°C • Rauchpunkt > 170 °C	• max. 180°C[30]	•	• monatlich die Funktionsweise des Thermostats überprüfen.
KKP.12.01 RF.12.01	Servier-temperatur	• Kühl ausgelegte Desserts: 2 bis 3°C. • Kalte Tellergerichte (Fisch, Fleisch, Eier): 2 bis 3°C. • Warme Tellergerichte am Ende der Verteilung: >65°C. • alle Gerichte auf Vorrat ➔ (mind. 65°C)	• Kernt.: max. 7°C • Kernt.: max. 7°C • Kernt.: min. 70°C (angesichts der Zeit zwischen der Zubereitung und dem Verzehr) • Kernt.: min. 80°C	• unzureichend gekühlte kalte Speisen ➔ den Knopf des Kühlraums einstellen. • 1 Stunde > 20°C ➔ Produkt vernichten • Warme Speisen: wenn länger als 30 min. < 50°C➔ vernichten, zwischen 50 und 65°C➔ die Produkte erhitzen und/oder die Temperatur des Wärmeschranks erhöhen	• > 65 und < 70°C: die T/Zeit der Zubereitung einstellen und/oder die T. des Wärmeschranks
KKP.19.01 RF.19.01	Temperaturen der Transportwagen	• Warme Speisen: > 65°C (max. 4 St.) • Kalte Speisen: < 7°C (max. 2-3 St.)	• min. 60°C • max.10°C	• in der Verteilerküche wiederaufwärmen; das Thermostat höher stellen; die Wärmeelemente früher wärmer stellen • die Kaltspeisen vorher in den Kühlschrank stellen;	• Ausgangst. > 7°C➔ kälter portionieren u/o das Thermostat im Kühlschrank anpassen

30 Siehe AR du 22 janvier 1988 concernant l'usage des huiles consommables et graisses alimentaires pour la friture de denrées alimentaires.

5.2.1 KKP.02.01 (RF.02.01): Kontrolle Annahme der Lebensmittel

Was tun mit den Messergebnissen, die von der Norm abweichen? Wenn in Übereinstimmung mit dem Verantwortlichen keine Maßnahme getroffen werden kann, um die Risiken zu senken, müssen die Lebensmittel verweigert werden.

Die in die Grauzone fallenden Ergebnisse müssen verweigert werden und wieder zurückgesendet werden.➔

Datum	**Uhrzeit**		
Lieferant	**Dokumentnr.**[31]		
1. Temperatur	**N / GW**[32] **(C°)**	**Maßnahme**	**KM / KA**[33]
• Tiefkühlware	-18, max.-15		
• Eiscreme	-18, max.-15		
• Gekühlte Ware			
• Fisch, Schalentiere	0 bis 2, max. 4		
• Muscheln	4 bis 6, max. 4		
• Unverpackt	+ Eis -2; max. 4		
• Fleisch und Fleischzubereitungen, zubereitete Salate	1- 4, max.7		
• frisches Geflügelfleisch	max.4		
• Hackfleisch	max.2		
• Vakuumverpackte-/Fertig-gerichte, frische Kroketten	1- 4, max.7		
• frische und pasteurisierte Milchprodukte, gepellte Eier	1- 4, max.7		
• frisches Gebäck	1- 4, max.7		
• vorgeschnittenes Gemüse, Kartoffeln	max.7		
• Joghurt, Frischkäse, Weichkäse	max.7		
• Hartkäse	12, max.20		
• alle Lebensmittel mit dem Vermerk ,,kühl aufbewahren'' (ohne	max.7		

31 Nummer des Transports, des Lieferscheins oder der Rechnung

32 Norm oder Grenzwert

33 Maßnahmen/Korrekturaktionen: darauf mit einer Ziffer, z.B. „(1)'' verweisen, gemäß Punkt 6 in diesem Formular

Temperaturangabe)			
2. Auf Etikett vermerkt (wenn verlangt)			**KM / KA**
• Aufbewahrungsvorschriften:	Ja	Nein	
• Zutatenliste	Ja	Nein	
• Verfallsdatum[34]: angegeben + Frist ausreichend lang	Ja	Nein	
• Verfallsdatum manipuliert?	Ja	Nein	
• Herstellungsdatum	Ja	Nein	
• Nettomenge	Ja	Nein	
3. Verpackungszustand			**KM / KA**
Allgemein			
• beschmutzt	Ja	Nein	
• zerrissen	Ja	Nein	
• geöffnet	Ja	Nein	
• feucht	Ja	Nein	
• Verschluss kaputt	Ja	Nein	
• tiefgekühlt			
• Feuchtigkeitsflecken	Ja	Nein	
• Eis-/Kristallbildung	Ja	Nein	
• IQF[35] aufbewahren	Ja	Nein	
Milchprodukte & (Halb-) Konserven			
• gewölbt	Ja	Nein	
• gelöchert, zerbeult, undichte Stelle, oxidiert	Ja	Nein	
4. Sensorisch			**KM / KA**
Fleisch / frischer Fisch			

34 MHD, Verbrauchsdatum, Haltbarkeitsgrenze.

35 IQF: Individually quick frozen oder 'einzeln eingefroren'. Diese Produkte dürfen nicht mit anderen zusammengelegt werden. Dies weist darauf hin, dass sie (teilweise) aufgetaut wurden.

• riecht verdorben, verdächtig	Ja	Nein	
• zweifelhafte/unsaubere Farbe	Ja	Nein	
• klebrig	Ja	Nein	
Obst / Gemüse			
• zweifelhaft	Ja	Nein	
• Schimmel	Ja	Nein	
• Befall von Ungeziefer oder Parasiten	Ja	Nein	
• nass/feucht	Ja	Nein	
• Insekten anwesend	Ja	Nein	
Trockene Produkte, zubereitete Soßen			
• unpassende Farbe des Produktes	Ja	Nein	
• unpassender Geruch des Produktes	Ja	Nein	
• Nicht homogener Inhalt	Ja	Nein	
• flüssig	Ja	Nein	
• Schimmel	Ja	Nein	
• Insekten anwesend	Ja	Nein	
5. Lieferhygiene	**N / GW**	**Maßnahme**	**KM / KA**
LKW			
• Temperatur Laderaum			
• Kühlwagen	max. 4[36]		
• Tiefkühlwagen	max.-15		
• sichtbarer Schmutz	Ja	Nein	
• Laderaum	Ja	Nein	
Chauffeur			
• Raucher	Ja	Nein	
• Gepflegte Kleidung	Ja	Nein	

36 Milchprodukte: max. 7°C

6. Korrekturmaßnahmen, Korrekturaktionen
Die hier unten stehende Tabelle verweist auf die eventuell in der letzten Spalte der verschiedenen Tabellen angegebenen Ziffern.
Die Korrekturmaßnahmen/Aktionen können u.a. sein: das Produkt umgehend erhitzen; die Verpackung sofort entsorgen; fürs Erste ein Datum (Lieferdatum) anbringen; das Produkt verweigern und zurücksenden,...

Rücksendung	**KM / KA**
(1)	
(2)	
(3)	
(4)	
(5)	
(6)	
(7)	

5.2.2 KKP.04.01 (RF.04.01): Temperatur der Kühlkammer

Nr. Kühlkammer/Kühlschrank:	
Norm	zwischen 1 und 4°C
Grenzwerte	Risikogruppe I (Fleisch, Fisch): 7°C Risikogruppen II, III, IV: 10°C (für LM, die gekühlt werden müssen)
Maßnahmen bei Abweichungen: die Produkte in den Kühlschrank stellen < 4°C. Temp. der Produkte messen: Gruppe I: > 7°C ➔ entsorgen, für Produkte der Risikogruppe I: >4°C➔ entsorgen, Risikogruppen II, III, IV: > 10°C➔ entsorgen TD benachrichtigen. Ausschließlich, wenn die T° der Kühlkammer nach der Reparation < 4°C➔ die Produkte in den Kühlschrank einräumen	

Datum	Uhrzeit	T°	Maßnahmen bei Abweichungen	Kontrolliert durch

5.2.3 KKP.04.02 (RF.04.02): Temperatur der Kühlkammer, Lockerung

Messergebnis oder Thermometerstand. Wenn die T° über/unter der Norm liegt, Gegenkontrolle mit dem Handthermometer. Bei Unregelmäßigkeiten, immer die untenstehende Tabelle ausfüllen.

Monat:										**Jahr:**										**Initialen**									
Tag	**01**	**02**	**03**	**04**	**05**	**06**	**07**	**08**	**09**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**
> 9°C																															
8°C																															
7°C																															
6°C																															
5°C																															
4°C																															
3°C																															
2°C																															
1°C																															
0°C																															
-1°C																															

Datum	**Mögliche Ursache**	**KM/KA**

5.2.4 KKP.04.03 (RF.04.03) Temperatur Tiefkühlschrank

Tiefkühlschrank:	
Norm	min. - 18°C
Grenzwert	- 15°C
Abtauautomatik setzt ein? Nach 1 Stunde überprüfen oder am Ende der Abtauautomatik. T° der Produkte messen: Eiscreme ≥ 15°C: vernichten. Andere Produkte: äußerliche Anzeichen von Abtauen? ➔ in der Kühleinheit aufbewahren und direkt, max. 24 St. nach dem Auftauen, verwenden, sonst ➔ entsorgen. TD benachrichtigen. Innerhalb von 2 Stunden nach Reparation erneut kontrollieren.	

Datum	Uhrzeit	Temp.	KM/KA bei Nicht-Konformität	Kontrolliert durch

5.2.5 KKP.04.04 (FE.04.04): Temperatur Tiefkühlschrank, Lockerung

Monat										Jahr										Initialien angeben											
°C/Tag	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
>-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															
-24																															
<-25																															

Datum	Mögliche Ursache	KM/KA

5.2.6 KKP.07.01 (RF.07.01): Temperatur während der Zubereitung in der Wärmekette

Datum:				**Tag:**				
Gericht	**Umgehend nach der Zubereitung**				**Verteilung**			
	N / GW[37]	**°C**	**Zeit**	**Kontro-lliert durch**	**N / GW**	**°C**	**Zeit**	**Kontro-lliert durch**
Suppe:	**>90**	....	....	....	**>80**	....	....	....
Eiweißbestandteil	**T° > 75**	....	....	....	**T° > 70**	....	....	....
Speisestärkebestand-teil	**>90**	....	....	....	**>75**	....	....	....

37 Norm/Grenzwert

Gemüsebestandteil ……. ……. …….	**>90**	…… …… ……	…… …… ……	…… …… ……	**>75**	…… …… ……	…… …… ……	…… …… ……

Gericht	**Umgehend nach der Zubereitung**				**Verteilung**			
	N / GW	**°C**	**Zeit**	**Kontro-lliert durch**	**N / GW**	**°C**	**Zeit**	**Kontro-lliert durch**
Soße …… ……	**>90**	…… ……	…… ……	…… ……	**>75**	…… ……	…… ……	…… ……
Warmes Dessert …… ……	**>90**	…… ……	…… ……	…… ……	**>75**	…… ……	…… ……	…… ……
Kaltes Dessert …… ……	**2 bis 3**	…… ……	…… ……	…… ……	**2 bis 3, max. 7**	…… ……	…… ……	…… ……

Verweis	Mögliche Ursache	KM/KA
(1)		
(2)		
(3)		
(4)		
(5)		
(6)		

5.2.7 KKP.07.02 (RF.07.02) Temperatur des Frittieröls, der Qualität des Frittieröls

Datum	Zeitpunkt	T°	Zeitpunkt	T°	KM/KA (z.B. Frittieröl auswechseln)	Initialien

5.2.8 KKP.12.01 (RF.12.01): Serviertemperatur in der Wärmekette

Datum				Tag			
Gericht	**Direkt nach der Zubereitung**				**Verteilung (nach 30 min., Norm 65°C/7°C)**			
	N / RW (C°)	**°C**	**Zeit**	**Initialen**	**N / RW (C°)**	**°C**	**Zeit**	**Initialen**
Suppe	**>90**	.....	.....	.....	**>85**	.....	.....	.....
Eiweißbestandteil	**>80**	.....	.....	.....	**>80**	.....	.....	.....
Speisestärkebestandteil	**>90**	.....	.....	.....	**>85**	.....	.....	.....

…….		…….	…….	…….		…….	…….	…….
Gemüsebestandteil ……. …….	**>90**	…… ……	…… ……	…… ……	**>85**	…… ……	…… ……	…… ……
Soße ……. …….	**>90**	…… ……	…… ……	…… ……	**>85**	…… ……	…… ……	…… ……
Warmes Dessert …….	**>90**	…….	…….	…….	**>85**	…….	…….	…….
Kaltes Dessert …….	**2 bis 3**	…….	…….	…….	**2 bis 3, max. 7**	…….	…….	…….

Rücksendung	Mögliche Ursache	KM/KA
(1)		
(2)		
(3)		
(4)		
(5)		
(6)		

5.2.9 KKP.19.01 (RF.19.01): Zeitraum / Temperatur während interner Beförderung

Abteilung	Frühstück	Temp. (°C)	Warme Mahlzeiten	Temp. (°C)	Kalte Mahlzeiten:	Temp. (°C)
Abgang aus der Küche						
Abt. …..	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. …..	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Ankunft in der Abteilung						
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	
Abt. ….	U		U		U	

Abt.	U		U		U	

5.3 AP (mit Registrierungsformularen)

	Verfahrensetappe	AP	RF/NF	Beschreibung
01	Einkauf Produkte	AP.01.01	RF.01.01	Allgemeine Hygieneinformationen für den Lieferanten
01	Einkauf Produkte	AP 01.02	RF 01.02	Formular Produktinformation
01	Einkauf Produkte	AP 01.03	RF 01.03	Besondere Angaben zum Einkauf (vorgekochte Fritten 10/10)
01	Einkauf Produkte	AP 01.04	RF 01.04	Formular zur Angabe von Lieferantenfehlern
01	Einkauf Produkte	AP 01.05	RF 01.05	Bericht über Lieferant im Falle von Qualitätsmängeln
02	Produktannahme	AP.02.01	RF.02.02	Dauer zwischen Annahme und Einräumen der Produkte
02	Produktannahme	PdA. 02. 02	RF.02.03	Eingangsregister
03	Lagerung neutrale Zone	AP.03.01	RF03.01	Temperatur Lagerung der Produkte
04	Kühllagerung	AP.04.01		Zeitraum/Temperatur Aufbewahrung der Risikoprodukte
05	Zubereitung	AP.05.01	RF.05.01	Temperaturen während der Herstellung
07	Warme Zubereitung	AP.07.01	RF07.03	Risikoanalsye der zubereiteten Speisen
07	Warme Zubereitung	AP.07.02	RF07.04	Risikoanalyse Rezepte
08	Kühlung	AP.08.01	RF.08.01	Verfahren zum schnellen Abkühlen
08	Kühlung	AP.08.02	RF.08.02	Kontrolle Funktionsweise der Thermometer
10	Portionierung	AP.10.01		Zeit/Temperatur von der Zubereitung bis zur Verteilung

	Verfahrensetappe	AP	RF / NF	Beschreibung
10	Portionierung	AP.10.02		Temperatur während der Portionierung
10	Portionierung	AP.10.03		Temperatur Tischgeschirr kalte Portionierung
11	Regenerieren	AP.11.01	RF.11.01	Verlauf Zeit und Temperatur während Wiederaufwärmen
12	Verteilung, Theke	AP.12.01	RF.12.02	Temp. warme Speisen in Pflegestationen
13	Restebehandlung	AP.14.01	RF.14.01	Temperaturverlauf Abkühlung der Reste
14	Abräumen und Spüle	AP.15.01	RF.15.01	Temperatur des Spülwassers der Spülmaschine
15	Spülen	AP.16.01		Temperatur Spülwasser, manuelles Spülen
16	Reinigung & Desinfektion	AP.17.01		Waschen und Desinfektion der Hände
16	Reinigung & Desinfektion	AP.17.02		Reinigungsparameter
16	Reinigung & Desinfektion	AP.17.03		Ergebnisse Reinigung und Desinfektion
18	Interner Transport	AP.19.01	RF.19.02	Temperatur der Esswagen, interne Beförderung
19	Externer Transport	AP.20.01	RF.20.01	Ausgangsregister
20	Externer Transport	AP.20.02	RF.20.02	Temperatur der Speisen bei externer Beförderung

AP	Kontrollpunkt	Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
AP.02.01 RF.02.02	Zeit zwischen der Ankunft gekühlter und tiefgekühlter Produkte und deren Lagerung	• max.15 min. bei 20°C • bei höherer Außentemperatur, < 15 min.	• keine Toleranzgrenze	• sofort lagern • den Arbeitsplan des Lagerverwalters oder des Küchenpersonals anpassen.
AP.08.01 RF.08.01	Verfahren zum schnellen Abkühlen	• Kernt.: nach 2 Stunden: ≤10°C; nach 12 Stunden: ≤ 3°C • Dicke: max. 7-8 cm	• nach 90 min. überprüfen: • > 25°C: die Abkühlung intensivieren; • < 25°C und > 20°C: weiter kühlen; • < 20°C: in den Kühlschrank legen • am Tag selbst verbrauchen: nach 4 Stunden ≤ 10°C.	• Kühlprozess intensivieren • das Produkt sofort in die Kühleinheit bringen • in eine GN Schüssel umschütten und stark umrühren • unter laufendem Wasser umrühren, kaltes Wasser mit Eiswürfeln
AP.11.01 RF.11.01	Dauer und Temperatur des Regenerierens	• Kernt.: min 75°C • in 50 Minuten	• min. 65°C • max. 40 Minuten	• Zeit und T. anpassen • wenn Dicke > 7-8 cm oder Fleischstücke zu groß: anpassen • Regenerieren über Transportwagen: rechtzeitig vorwärmen
AP.12.01	Temp. warme Speisen in den Pflegestationen	• kalt ≤ 7°C • warm ≥ 65°C	• ≥ 10°C ➔ im Kühlschrank abkühlen • > 10 ➔ zurück in die Küche • <65°C ➔ in der Mikrowelle, im Ofen, in der Pfanne aufwärmen	• Ausgangstemperatur tiefer einstellen • Ausgangstemperatur höher einstellen
AP.14.01	Temperaturverlauf	• Kerntemperatur: • nach 2 Stunden: ≤ 10°C	• nach 90 min. kontrollieren:	• Kühlprozess intensivieren

AP	Kontrollpunkt	Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
RF.14.01	während des Abkühlens	• nach 12 Stunden: ≤ 3°C • Dicke: max. 7-8 cm	• > 25°C: die Abkühlung intensivieren • < 25°C und > 20°C: den Vorgang weiter laufen lassen • < 20°C: in den Kühlschrank legen • am Tag selbst verbrauchen: nach 4 Stunden ≤ 10°C.	• das Produkt sofort in die Kühleinheit bringen • in eine GN Schüssel umschütten und stark umrühren • unter laufendem Wasser umrühren, kaltes Wasser mit Eiswürfeln
AP.15.01 RF.15.01	Temperatur des Spülwassers der Spülmaschine	• Vorspülen: 35-40°C • Spülzone 55-65°C • Klarspülen: 85-90°C	• Vorspülen: max. 45°C • Spülzone: mind. 45°C • Klarspülen: die Teller müssen trocken sein.	• TD benachrichtigen. • in der Zwischenzeit mit einer geringeren Schnelligkeit spülen • wenn das Spülergebnis visuell unzufriedenstellend ist ➔ Vorgang stoppen bis zur Reparation.
AP.19.01 RF.19.02	Temperaturen der internen Transportwagen	• Wärmefach: 70-75°C • Kühlfach: max. 7°C	• min. 65°C • max.10°C	• Das Thermostat höher stellen • Die Heizelemente früher anmachen/wärmer anmachen • das Thermostat niedriger einstellen; • die Kühlelemente früher in das Tiefkühlfach legen oder mehr Elemente verwenden.

AP	Kontrollpunkt	Norm/Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM/KA
AP.20.02 RF.20.02	Temperatur der Speisen bei externer Beförderung	• warm: min. 65°C • kalt: Risikoprodukte (Hackfleisch,...) max. 4°C; • andere: max. 7°C	• min. 60°C • max. 7°C • max. 10°C	• Das Thermostat höher stellen • Die Heizelemente früher anmachen/wärmer anmachen • das Thermostat niedriger einstellen; • die Kühlelemente vor ihrem Gebrauch in den Kühlschrank legen • mehr Kühlelemente vorsehen

5.3.1 AP.01.01 (RF.01.01): Allgemeine Hygieneinformationen Lieferant

1. Administrative Angaben	**Datum:**
1.1. Name des Unternehmens	
1.2. Kontaktperson	
1.3. Straße und Nummer	
1.4. Postleitzahl	
1.5. Gemeinde	
1.6. Telefon	
1.7. Fax	
1.8. Telex/E-Mail	
2. Qualitätssystem	
2.1. Verfügen Sie über ein Qualitätszertifikat oder ein funktionierendes Qualitätssystem? Wenn ja, welches? (ISO, HACCP, …)	Ja/ nein * ……
2.2. Sind Sie damit beschäftigt ein System zu implementieren? Wenn ja: welches? Wann ist die Fertigstellung vorgesehen?	Ja/ nein * ……
2.3. Werden auf der Verpackung oder auf den gelieferten Dokumenten (Lieferschein,...) die passenden Informationen vermerkt, über die wir einen internen Code der Rückverfolgbarkeit erstellen können? Wenn ja: welche Informationen?	Ja/ nein * ……
3. Analysen	
3.1. Lassen Sie regelmäßig mikrobiologische Analysen von Ihren Produkten ausführen? Wenn ja: intern? extern? intern & extern?	ja / nein * ja / nein * ja / nein * ja / nein *
3.2. Handelt es sich um ein akkreditiertes Labor?	Ja/ nein *
3.3. Sind Sie bereit uns regelmäßig Ihre externen Analyseeregebnisse mitzuteilen? Wie oft?	Ja/ nein * ……

3.4. Wenn Sie ein Großhändler oder ein Transporteur sind: Fragen Sie die Analyseergebnisse bei Ihren Lieferanten/Herstellern an? Wenn ja: Sind Sie bereit uns diese mitzuteilen?	Ja /Nein * Ja / Nein *

4. Vorbeugende Maßnahmen	
4.1. Treffen Sie Maßnahmen, um Verunreinigungen physikalischer Art vorzubeugen? U.a. (wenn relevant): Verfahren im Falle von Glasbruch? Metallaufspürung? Verpackungen aus den Produktionsräumen entfernen (Paletten, Kartons, Band, Seile) Andere? Welche?	Ja/ nein * Ja/ nein * Ja/ nein * Ja/ nein * …… …….
4.2. Treffen Sie Maßnahmen, um die chemische Qualität zu garantieren? Wenn ja, welche?	Ja/ nein * …….
4.3. Sind Ihre Produkte mit einem Code versehen, der ein Produktrückruf ermöglicht?	Ja/ nein *
4.4. Bewahren Sie die Produktionscodes auf, die sie an uns liefern?	Ja/ nein *
5. Transport	
5.1. Wird die Beförderung mit einem eigenen oder externen Transportmittel ausgeführt?	eigenes / externes*
5.2. Wird die Temperatur während dem Transport durch eine Klimaanlage geregelt?	Ja/ nein *
5.3. Wird der Temperaturverlauf während des Transports ständig registriert?	Ja/ nein *
5.4. Bewahren Sie die Angaben dieser Temperaturverläufe auf? Wie lange? Erhalten wir, wenn gewünscht, Einsicht in diese Registrierungen?	Ja/ nein * ……. Ja/ nein *
6. Beschwerdeverfahren und Besuch	
6.1. Besitzen Sie ein Beschwerdeverfahren?	Ja/ nein *
6.2. Wenn ja: Kontaktperson?	 …….
6.3. Können wir unangekündigt einen Arbeitsbesuch in	Ja/ nein *

Ihrem Unternehmen durchführen?	

*: Unzutreffendes streichen.

5.3.2 AP.01.02 (RF.01.02): Formular Produktinformation

Sie können Ihre eigenen technischen Merkblätter verwenden, um die eingeforderten Informationen anzugeben. In diesem Fall bitte datieren.

Name des Lieferanten:	
Name des Produkts:	
Eventueller Code des Produkts:	
Eventueller Rückverfolgbarkeitscode:	
Allgemeine Produktbeschreibung und Verwendungszweck:	…….. …….. ……..……..
Zutaten (in abnehmender Reihenfolge):	…….. …….. ……...

Verpackung:

Art (z.B. Dose, Glas, Beutel, usw.):	

Material (z.B. Polyäthylen, usw.):	
Inhaltsvolumen:	
Inhalt in Gewicht:	
Brutto:	
evt. abgetropft, netto:	
Inerte Atmosphäre? Welche?:	
Spezifizierungen, die das Produkt gemäß Gesetz oder gemäß Ihrer eigenen Anforderungen einhalten muss:	
Organoleptisch:	…….. …….. ……..
Physikalisch - chemisch:	…….. …….. ……..
(Normen) Mikrobiologisch:	…….. …….. ……..

Lagerungsanforderungen:

Temperatur:	
Aufbewahrungsvorschriften:	
Maximale Aufbewahrungsdauer:	

Anforderungen an aufgebrochene Verpackungen:

➢ Temperatur:	

Umpackung:

➢ Erforderlich?:	Ja/ nein *
➢ In welcher Verpackung?:	

Maximale Aufbewahrungsdauer:	

* Unzutreffendes streichen

5.3.3 AP 01.03 (RF.01.03): Besondere Angaben zum Einkauf (vorgebackene Fritten)

Beschreibung

- 10 x 10 mm geschnittene Kartoffelstäbchen
- vorgebacken in zu 100% pflanzlichem Fett

Toleranz (braune Farbe, glasig)

- Braune Verfärbung und glasiger Aspekt:
- leichtes Problem: ≤ 10 Stücke/kg
- Mittelschweres Problem: ≤ 4 Stücke/kg
- Großes Problem: ≤ 1 Stück/10 kg
- Schalenreste, Schmutz, blaue, schwarze oder graue Verfärbung:
- Schnitt > 12 mm: max. 2/10 kg
- Schnitt 6 - 12 mm: max. 3/kg
- Schnitt 3 - 6 mm: max. 25/kg
-

Abmessung

- mindestens 65% des Gewichts > 5 mm
- mindestens 2 % des Gewichts < 2,5 mm
- maximal 15 unförmige Stücke pro kg

5.3.4 AP.01.04 (RF.01.04): Formular zur Angabe von Lieferantenfehlern

Datum: …….…….….	Lieferant Gerät Fehlermeldung bezüglich Produkt		Fehlermeldung registriert durch ……
Art Problem:	**Beschreibung Problem:**	**KM / KA:**	**OK / NOK**
Temperatur			
Menge			
Zeit/Zeitpunkt			
Haltbarkeit			
Verpackung			
Art/Sorte Produkt			
Schlechte Funktionsweise			
Mangel			

Nicht konform			

Die Maßnahme kann durch den Meldenden des Fehlers selbst oder durch eine andere zuständige Person getroffen werden. Im Falle eines ernsthaften Fehlers des Produktes, wird dieses präventiv gesperrt. Die Freigabe muss durch eine befugte Person registriert und unterzeichnet werden.

5.3.5 AP 01.05 (RF.01.05): Lieferantenbericht bei Qualitätsmängeln

Verantwortlicher	
Datum	
Lieferant	
Produkt(e)	

	Anomalie	*
Temperatur		
Etikettierung		
Informationen über die Rückverfolgbarkeit		
Verpackungszustand		
Sensorisch		
Fahrzeug/Chauffeur		

Als Folge der mit einem ,,*'' versehenen ernsthaften Qualitätsmängel:

□: Die Waren werden an Sie zurückgesendet

□: Bitte setzen Sie sich umgehend mit unserem Unternehmen in Verbindung

Chefkoch

Kopie: □ Restaurantleiter

□ Buchhaltung

□

5.3.6 AP.02.01 (RF.02.02): Zeit zwischen der Annahme und der Kühllagerung

Datum	Produkt	Lieferzeit-punkt	Lagerzeit-punkt	KM/KA	Initialen

5.3.7 AP.02.02 (RF.02.03): Eingangsregister(Lockerung)

Eingangs datum	Produkt	Lieferant	Anzahl	T°	Losnr. oder andere Referenzen	Haltbar bis	Init.	Bemerkung

Bem.	Mögliche Ursache	KM/KA
(1)		
(2)		

(3)		
(4)		
(5)		
(6)		

5.3.8 AP.03.01 (RF.03.01): Temperatur und Zeit für Produktlagerung

In erster Linie gelten die auf der Verpackung der Produkte, die vom Lieferanten geliefert wurden, angegebenen Temperaturen. In Ermangelung solcher Angaben, verwenden Sie die hier unten angegebenen Temperaturen und Zeiten.

Lebensmittel	Lagerraum	N / GW (C°)	Haltbarkeits-zeitraum
Fleischware			
• Aufschnitt, vakuumverpackt	Kühlschrank	1 bis 4, max. 4	Siehe MHD/Ver-brauchsdatum
• intern nicht geschnittene Fleischware	Kühlschrank	1 bis 4, max. 4	2 bis 3 Tage
• extern nicht geschnittene Fleischware	Kühlschrank	1 bis 4, max. 4	2 bis 3 Tage
• Fleischkonserven	Lager	15 bis 25	max. 1 Jahr
Fleisch			
• Frischfleisch	Kühlschrank	1 bis 4, max. 7	1 bis 2 Tage
• Gehackt, Organe	Kühlschrank	1 bis 2, max. 2	1 Tag
• frisches Geflügelfleisch	Kühlschrank	1 bis 2, max. 4	1 bis 2 Tage
• tiefgekühlt (Schwein/Lamm)	Tiefkühlfach	- 18 max. -15	3 Monate
• tiefgekühlt (Rind/Kalb)	Tiefkühlfach	- 18 max. -15	6 Monate
Salate: Fleisch, Geflügel, Fisch	Kühlschrank	1 bis 4	Siehe MHD/Verbrauchsdatum
Fisch			
• frisch, auf Eis	Kühlschrank	0 bis 2	1 bis 3 Tage
• frisch, verpackt	Kühlschrank	1 bis 4	1 bis 3 Tage
• Schalentiere, Weichtiere	Kühlschrank	4 bis 6, max. 10	
• Tiefgekühltes	Tiefkühlfach	- 18	6 Monate
• Konserven	Lager	15 bis 25	max.1 Jahr
• Halbkonserven (Heringfilets)	Kühlschrank	1 bis 4	Siehe MHD/Ver-brauchsdatum
Kroketten, Fritten, Kartoffeln	Kühlschrank		
• Fritten, vorgebacken, frisch	Kühlschrank	1 bis 4 max.7	1 bis 3 Tage
• Fritten, vorgebacken, verpackt	Kühlschrank	1 bis 4, max. 7	Siehe MHD/Ver-brauchsdatum
• Fritten, vorgebacken, tiefgefroren	Tiefkühlfach	- 18	3 Monate
• Kroketten, frisch	Kühlschrank	1 bis 4	1 bis 2 Tage
• Kroketten, tiefgefroren	Tiefkühlfach	- 18	3 Monate

In erster Linie gelten die auf der Verpackung der Produkte, die vom Lieferanten geliefert wurden, angegebenen Temperaturen. In Ermangelung solcher Angaben, verwenden Sie die hier unten angegebenen Temperaturen und Zeiten.

Lebensmittel	Lagerraum	N / GW (C°)	Haltbarkeits-zeitraum
Gemüse			
• frisch	Kühle Lagerung		4 bis 5 Tage
• vakuum-verpackt, unter Schutzatmosphäre	Kühlschrank	1 bis 4	1 bis 2 Tage
• Tiefgekühltes	Tiefkühlfach	- 18	max. 6 Monate
Obst			
• frisch	Kühlschrank	5 – 14	1 Woche
Snacks	Kühlschrank		
• frisch	Kühlschrank	max. 4	1 bis 2 Tage
• Tiefgekühltes	Tiefkühlfach	- 18	max. 6 Monate
Milchprodukte			
• Schnittkäse, verpackt	Kühlschrank	1 bis 4, max. 7	2 bis 3 Tage
• Butter	Kühlschrank	1 bis 4, max. 7	3 Wochen
• Margarine	Kühlschrank	1 bis 4	5 Wochen
• Tiefkühlprodukte, fett	Tiefkühlfach	-18, kurz -15	3 Monate
• Tiefkühlprodukte, mager	Tiefkühlfach	-18, kurz -15	6 Monate
• Eis	Tiefkühlfach	-18, kurz -15	2 Monate
• Milchprodukte, frisch oder pasteurisiert, Gebäck auf Milch- und/oder Eibasis	Kühlschrank	1 bis 4, max. 7	2 bis 3 Tage
• Trockengebäck	Raumtemperatur		
• Produkte aus dem Lager	Raumtemperatur		
• Produkte mit der Angabe ,,kühl aufbewahren''	Kühlschrank	2 bis 4, max. 7	
• Belegte Sandwichs	Kühlschrank	2 bis 4, max. 7	1 Tag

5.3.9 AP.04.01: Zeitraum / Temperatur Aufbewahrung der Risikoprodukte

Es handelt sich um die kühle Aufbewahrung von Rohkost, Aufschnitt (Fleisch, Käse,...), filet américain, Gebäck gefüllt mit Milch-/Eiprodukten.

N / GW	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• Rohkost, Aufschnitt: ≤4°C • filet américain 4°C • Gebäck gefüllt mit Milch-/Eiprodukten: ≤4°C • die Produkte verpacken • diese max. 24 Stunden aufbewahren • die Produkte mit einem Datum versehen	max 7°C max 7°C max 4°C	• eventuell im Produktionsverfahren benutzen, sonst entsorgen. • die Arbeitsplanung anpassen: kürzere Zubereitungszeit auf der Arbeitsplanung • kurz vor Gebrauch schneiden • filet américain, nach 24 Stunden: gut durchbraten, abkühlen oder servieren • die bestellten Mengen anpassen • das Gebäck: kurz vor Verwendung füllen. • defekter Kühlschrank: T° Produkt > 5°C➔ vernichten

5.3.10 AP.05.01 (NF.05.01): Temperaturkontrolle während der Produktion

Die unten stehende Tabelle gibt einen Überblick der am häufigsten auftretenden Temperaturen (warm/kalt) und Aufbewahrungszeiten durch das ganze Produktionsverfahren hindurch.

Um eine maximale Lebensmittelsicherheit zu garantieren, sind die Empfehlungen in gewissen Fällen strenger als die gesetzlichen Bestimmungen (kalte Speisen, maximal 7°C, warme Speisen, mind. 65°C). Zum Beispiel: um eine Temperatur von 65°C beim Kunden/Patienten zu gewährleisten, wird eine Temperatur von 80-85°C während der Herstellung der Gerichte angeraten.

In gewissen Ausnahmefällen, können die empfohlenen Temperaturen unter den gesetzlich festgelegten sein (kalte Speisen > 7°C oder warme Speisen < 65°C). Zum Beispiel: Mahlzeiten für Psychatriepatienten (< 65°C) oder Obstbrei für Säuglinge (> 7°C).

In gewissen Fällen sind die angegebenen Zeiten (z.B. für das schnelle Erkalten und Auftauen) richtungweisend, um eine Idee zu bekommen, wieviel Zeit der Kühl- und Tiefkühlprozess in Beschlag nimmt.

Verfahrens-etappe	Art des Produktes	Kerntemperatur, Raumtemperatur	Zeit
Warenannahme	Zeit zwischen der Annahme und der Kühllagerung	bei einer T° von max. 20°C	max. 15 min.
Lagerung von Lebensmitteln, gekühlt	Siehe detaillierte Liste NF.03.01		
Zubereitung	Raumtemperatur für die Zubereitung von Risikoreichem Gebäck	vorzugsweise 12-14°C	
Zubereitung	Temperatur der Zubereitungen und/oder Bestandteile der kalten Speisen	4°C	

Zubereitung	Benötigte Auftauzeit, um von -22°C auf -10°C zu kommen		12 Stunden
Zubereitung	Benötigte Auftauzeit, um von -22°C auf -5°C zu kommen		40 Stunden
Zubereitung	Benötigte Auftauzeit, um von -22°C auf -1°C zu kommen		72 Stunden
Zubereitung	Dauer und Aufbewahrungstemperatur der aufgetauten Produkte	++ Proteine: ≤4°C -- Proteine: ≤7°C	24 Stunden
Zubereitung	Inhalt des Spritzbeutels (Schlagsahne,...) oder des Sprays	++ Proteine: ≤4°C -- Proteine: ≤7°C	24 Stunden
Zubereitung	Milchflasche offen während der Pause, nach dem Service,...	max 4°C	
Zubereitung	Aufbewahrungstemperatur und -Zeit für Fleisch-, Käse-aufschnitt, Schnittüberreste,...	++ Proteine: ≤4°C -- Proteine: ≤7°C	4 Stunden
Zubereitung	Aufbewahrungstemperatur und -Zeit von frisch zubereiteten Salaten	max 4°C	24 Stunden
Kalte Küche	Raumtemperatur in der kalten Küche	≤18°C	
Warme Küche	Warme Zubereitungen und Bestandteile von Mahlzeiten	Min. 65°C	
Warme Küche	Erhitztes Frittierfett	Max. 180°C	
Abkühlen (Kühlkette)	Produkte abkühlen bis auf ≤ 10°C		max. 2 Stunden
Abkühlen (Kühlkette)	Produkte abkühlen bis auf ≤ 7°C		max. 5 Stunden

Abkühlen (Kühlkette)	Produkte abkühlen bis auf 2 bis 3°C		max. 24 Stunden
Abkühlen (Kühlkette)	Temperatur von kalten Speisen vor dem Regenerieren	Max. +7°C	
Abkühlen (Kühlkette)	Temperatur von warmen Speisen vor dem Regenerieren	Min. 70 bis 75°C	
Lagerung in Kühlkette	Lagertemperatur der Speisen/Bestandteile von Mahlzeiten	2 bis 4°C	
Portionierung	Raumtemperatur für Portionierungsstelle von kalten Speisen in der Kühlkette	vorzugsweise 12-14°C	
Portionierung	Temperatur der auf dem Förderband kalt portionierten Speisen	Max. 4°C	
Portionierung	Temperatur der warmen Speisen vor der Portionierung	80 bis 85°C	
Portionierung	Temperatur der warmen Bestandteile der Mahlzeiten im Teller am Ende des Förderbands	Min. 70	
Regenerieren	Mindestzeit, um die Speisen/Bestandteile auf Verzehrtemperatur zu bringen:	Min. 65°C	innerhalb 1 Stunde
Verteilung, Buffet	Warme Mahlzeiten beim Kunden/Patienten	Min. 65°C	
Verteilung, Buffet	Erlaubte Dauer für warme Gerichte, die aufgrund eines Ausnahmefalls bei einer Temperatur unter 65°C serviert werden dürfen: innerhalb 1 Stunde	<65°C	max. 1 Stunde
Verteilung, Buffet	Kalte Mahlzeiten beim Kunden/Patienten	Max. +7°C	

Verteilung, Buffet	Erlaubte Dauer für kalte Gerichte, die aufgrund eines Ausnahmefalls bei einer Temperatur über 7°C serviert werden dürfen: innerhalb 1 Stunde	>7°C	max. 1 Stunde
Verteilung, Buffet	Kalte Speisen, belegte Brote mit Eiweißbestandteilen wie Fisch, Fleisch, Eier,...in der Kühltheke	Max. 7°C	
Verteilung, Buffet	Temperatur der warm oder kalt zubereiteten Bestandteile, die ,,in Reserve'' aufbewahrt werden	80°C/4°C	
Verteilung, Buffet	Warme Mahlzeiten, die länger als 1 Stunde bei einer Temperatur ≥ 65°C aufbewahrt werden ➔ Vernichtung, oder sofortiger Verzehr	≥ 65°C	innerhalb 1 Stunde
Verteilung, Buffet	Kalte Mahlzeiten, die länger als 1 Stunde bei einer Temperatur ≥ 15°C aufbewahrt werden ➔ Vernichtung, oder sofortiger Verzehr	≥ 15°C	innerhalb 1 Stunde
Verteilung, Buffet	Temperatur von Lowerator38, Wasserbad bei Eintreffen im Buffet	80-90°C	
Restebehandlung	Produkte abkühlen bis auf ≤ 10°C	innerhalb von	max. 2 Stunden
Restebehandlung	Produkte abkühlen bis auf ≤ 7°C	von 10° auf 7°	max. 5 Stunden
Restebehandlung	Produkte abkühlen bis auf 2 bis 3°C	von ≤ 7° auf 2/3°C	max. 24 Stunden
Abräumen und Spüle	Spülmaschine, Temperatur des Vorspülwassers	35 bis 40°C	

38 Lowerator (Tellerwärmer), Gerät (mobil), mit einer starken Feder versehen, auf die man die Teller setzt (warme)

Abräumen und Spüle	Spülmaschine, Temperatur des Klarspülwassers	80 bis 85°C	
Abräumen und Spüle	Geschirr, Temperatur des Spülwassers (Handspülen)	max. 50°C	
Abräumen und Spüle	Manuelles Spülen, Abspültemperatur (so heiß wie möglich)	min. 65°C	
Spülen	Manuelles Spülen, Wassertemperatur der Spülzone	55 bis 65°C	
Reinigung	Reinigung, Wassertemperatur (mit einem Reinigungswirkstoff)	40 bis 65°C	
Abfälle	Aufbewahrungstemperatur von organischem Abfall im Falle der Lagerung während mehreren Tagen	7-10°C	
Interner Transport	Kerntemperatur der Wagen während dem ,,warmen'' Transport	80 - 90°C	
Verteilung, Buffet	Temperatur (Wasser) der Wasserbäder bei Beginn der Verteilung über die Theke	80 - 90°C	
Automaten	Temperatur, bei der die Automaten von gekühlten Produkten verriegeln	7°C	
Automaten	Temperatur der Automaten von gekühlten Produkten	4°C	
Automaten	Temperatur, bei der die Automaten von tiefgekühlten Produkten verriegeln	-15°C	
Automaten	Temperatur der Automaten von tiefgekühlten Produkten	-18°C	

5.3.11 AP.07.01 (RF.07.03): Risikoanalyse bei Gerichteentwicklung

Name des Produkts/Gerichts. Risikoanalyse der Zutaten des Rezepts:	

Rohstoffe	X[39]	Neu	Risiken			Maßnahmen		KKP[40] oder AP	Neuer KKP oder AP
		Ja Nein	M	C	F	Ankaufsspezifizierungen	Erforderliche T° bei Ankunft/in Lagerung		

39 F,TG,K,HK,T: frisch, tiefgekühlt, Konserve, Halbkonserve, trocken

40 Mit Angabe der Nummer, die auf den KKP verweist oder die bestehenden AP (Achtsamkeitspunkte)

5.3.12 AP.07.02 (RF.07.04): Risikoanalyse bei Rezept

Risikoanalyse bei Verfahrensetappen, Annahme der Menüs		KKP oder AP	Neuer KKP oder AP
Zubereitung der Gerichte: Beschreibung, miteinbegriffen welche Gerätschaft benutzt wird	---------- ----------	---------- ----------	---------- ----------
Zubereitung des Gerichts: Beschreibung, inkl. Zeit und Temperatur der Zubereitung, inkl. verwendete Gerätschaft	---------- ---------- ----------	---------- ---------- ----------	---------- ---------- ----------
Bestehen (neue) Risiken im Falle des Abkühlens, des Regenerierens oder des eventuellen Transports? Welche?	----------	----------	----------

	----------		----------

Bemerkung

Im RF.07.03 (Normformular für Risikoanalyse) werden die Risikos analysiert, die bei Rohstoffen entstehen können. Über angepasste Maßnahmen in Sachen Einkauf und/oder Lagerung können diese beherrscht werden. Über die Ausarbeitung von angepassten Einkaufsspezifizierungen und eventuell über die Auswahl von anderen Aufbewahrungsformen als ursprünglich vorgesehen, können die Risiken auf Ebene der Gerichte ausgeschlossen/gesenkt werden. Die Risiken werden über eine angepasste Behandlungstemperatur bei der Lieferung und der Lagerung beherrscht. Der Benutzer kann/wird zusätzliche Registrierungsformulare je nach den Anforderungen seiner eigenen Organisation ausarbeiten.

5.3.13 AP.08.01 (RF.08.01): Verfahren zum schnellen Abkühlen

			Kritischer Grenzwert °C ➔	≤ 10	≤ 3		
Datum	**Uhrzeit**	**Start-temp-eratur:**	**Name des Produktes/des Gerichts**	**T° nach 2 St.**	**T° nach 12 St.**	**KM/KA**	**Initialen**

5.3.14 AP.08.02 (RF.08.02): Kontrolle Funktionsweise der Thermometer

Datum	Nr. des Thermo-meters	Ort/Ver-wendung	°C in Eis➔ 0°C	°C in kochendem Wasser ➔ 100°C

5.3.15 AP.10.01: Zeitraum / Temperatur zwischen Zubereitung und Verteilung

Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• Kernt.: min. 70°C • vor der warmen Portionierung + Transport > 80°C	• min. 65°C	• die Kocht° höher einstellen • näher zum Zeitpunkt der Verteilung oder des Abkühlens und des Regenerierens hin zubereiten

5.3.16 AP.10.02: Temperaturen während der Portionierung

Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• Kernt. der gekühlten losen Produkte liegt bei 2 bis 3 °C • T° warme Portionierung > 80 bis 85°C	• max. 7°C • min. 65°C	• in Chargen aus dem Kühlschrank entnehmen • Portionierung in kalter Küche • max. eine Menge für 20 min. Portionierungen herausnehmen, wenn notwendig, das Produkt erhitzen.

5.3.17 AP.10.03: Temperatur Tischgeschirr kalte Portionierung

Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• 2 bis 3°C	• max. 7°C	• Nie Geschirr direkt nach dem Spülen wiederverwenden. • Wenn notwendig, in die Kühlkammer stellen.

5.3.18 AP.11.01 (RF.11.01): Temperaturverlauf während des Regenerierens

Datum	Uhrzeit	Temp. (°C)	Uhrzeit	Temp. (°C)	KM/KA	Ini-tialen

5.3.19 AP.12.01 (RF.12.02): Temp. warme Speisen in Pflegestationen

Abteilung	**Datum**	**Uhrzeit Eingang……Stunde……min**

	N / RW (C°)	**Eingangst°[41]**	**KM/KA**	**(Anfang) des Service um**	**Reste im Kühlschrank**
Suppe:	>65				
Eingang:	< 10 oder > 65				Wenn kalte Speisen: Ja/Nein
Zusammengestellt aus Fleisch, Fisch, Eier:	> 65				
Gemüse:	> 65				Wenn kalt: Ja/Nein
Soße:	< 10 oder > 65				
Kartoffeln, Reis, Teigwaren:	> 65				
Gerichte auf einem Teller:	> 65				
Kaltspeise:	<10				Ja/Nein
Dessert[42]:	< 10				Ja/Nein

41 Die Temperaturangabe in einer Grauzone betrifft Risikoprodukte

42 Falls Abkühlen notwendig ist

Andere:					Kalt: Ja/Nein

5.3.20 AP.14.01 (RF.14.01): Temperaturverlauf Abkühlung der Reste

Datum	Produkt	Zeit-punkt Mess-ung.1	T°	Zeit-punkt Mess-ung.2	T°	Zeit-punkt Mess-ung.3	T°	KM	Unter-schrift

5.3.21 AP.15.01 (RF.15.01): Temperatur des Spülwassers der Spülmaschine

Datum	Zeitpunkt	T° Vorspülen	T° Spülen	T° Abspülen	KM/KA	Durch wenn

5.3.22 AP.16.01: Wassertemperatur von manuellem Spülen

Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• Spülwasser: 45-50°C • Klarspülwasser: > 65°C	• min. 42°C • min. 57°C	• Spülwasser austauschen • Klarspülwasser austauschen • evt. einen Korb verwenden, um das Geschirr aus dem kochenden Klarspülwasser herauszunehmen

5.3.23 AP.17.01: Waschen und Desinfektion der Hände

Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• Anzahl Wegwerfhandtücher/pp/ Tag >4 • Anzahl Portionen Seifenverteiler/pp/Tag > 4	• 4 = Mindestanzahl an Handwäsche: Aufnahme der Tätigkeiten, nach dem Mittagessen + 2 Mal nach den Pausen.	• den Automaten wenn notwendig auffüllen • striktere Kontrolle, Plakate, usw.

5.3.24 AP.17.02: Reinigungsparameter

Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• Reinigungswasser > 35°C • Klarspülwasser > 70°C • Kontaktdauer des desinfizierenden Materials mit Chlor bei 100 ppm > 5 Minuten • Material in perfektem Zustand	• min. 32°C • min. 65°C • das Reinigungsmaterial reinigen > 10 min., Chlor bei 150 ppm • keine Fasern oder lose Fäden • kein festsitzender Schmutz	• Spülwasser erneuern • Klarspülwasser erneuern • erneut desinfizieren • Material entsorgen

5.3.25 AP.17.03: Reinigungs- / Desinfektionsergebnisse

Norm / Grenzwert	Kritischer Grenzwert	KM / KA
• vor dem Eintauchen des Dipslide oder des Petrifilms in die Kontaktoberfläche: • < 1 CFU[43]/cm2: exzellent • 2-5/CFU cm2: gut	• 6-45/cm2: N/D erneut notwendig • 46-80/cm2: direkt neue N/D • > 80/cm2: siehe die KM/KA	• einen Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellen/korrigieren / Auswahl der Produkte. • die Dosierung und die Kontaktzeit des Desinfektionsmittels überprüfen. • auf eine spätere Verunreinigung achten

43 Einheiten, die eine Kolonie bilden

5.3.26 AP.19.01 (RF.19.02): Zeit/Temperatur während interner Beförderung

Datum	Zeitpunkt	T° Warmes Abteil	T° Kaltes Abteil	KM/KA	Initial-ien

5.3.27 AP.20.01 (RF.20.01): Ausgangsregister

Datum: Lieferung	Produkt	Kunde	Anzahl	T°	Losnr. oder andere Referenz	Aufbewah-ren bei	Initial-ien	Bemerk-ung

Bem.	Mögliche Ursache	KM/KA
(1)		
(2)		

(3)		
(4)		
(5)		
(6)		

5.3.28 AP.20.02 (RF.20.02): Zeit/Temperatur bei externer Beförderung

Datum	Gericht oder Produkt W(warm) K(kalt)	W/K	Bei Abgang		Bei Ankunft		Bem.	Initialen
			Uhrzeit	Temp.	Uhrzeit	Temp.		

Bem.	Mögliche Ursache	KM/KA
(1)		

(2)		
(3)		
(4)		
(5)		

6 KAPITEL 6 ARBEITSANWEISUNGEN

6.1 Einführung

Sie finden in diesem Kapitel eine Anzahl Arbeitsanweisungen, um den HACCP Empfehlungen und einem Eigenkontrollsystem eine konkrete Form zu geben.

Wenn Sie beim Lesen dieses Handbuchs an diesem Kapitel angelangt sind, lesen Sie nicht die Arbeitsanweisungen, die darauf folgen, in einem Mal! Oder die Idee der vielen Arbeit schreckt Sie ab, oder es erscheint Ihnen zu viel des Guten. Wählen Sie die Anweisungen aus, die zu Ihrer HACCP Umsetzung passen. Testen Sie diese in ihrer Küche und, wenn notwendig, passen Sie sie an.

6.2 Register der Arbeitsanweisungen SKU

Die hier oben beschriebenen Arbeitsanweisungen wenden sich auf kleine Einheiten an, die den Anforderungen des ME vom 25.10.2005 entsprechen (Lockerungen). Großküchen, die diese Anforderungen nicht erfüllen, dienen diese Anweisungen nur zu Informationszwecken. Die Anweisungen müssen der spezifischen Situation jeder Großküche angepasst werden.

6.2.1 AA.01.01: Organisation Einkauf

Jeden neuen Lieferanten nach seinen zu bietenden Hygienegarantien fragen. Verwenden Sie ein standardisiertes Formular. AP 01.05

Bei der Benutzung eines ,,neuen'' Produktes, das Formular ,,Produktinformation'' ausfüllen. Dies auch verwenden, um andere Produkte miteinander zu vergleichen. Mit dem Lieferanten bei den nächsten Terminen zusammen ausfüllen. AP 01.02

Die qualitativen Anforderungen der Produkte müssen erfüllt werden (Ankaufsuntersuchungen), vor allem für Risikoprodukte der Gruppe I und III, für die ein Vertrag mit dem Lieferanten ausgearbeitet werden muss. AP 01.04

Beispiele von Ankaufsuntersuchungen: siehe RF.01.03

Die Lieferungsbedingungen der Produkte auf Ebene der Hygiene und der Qualität.

Bitten Sie den Lieferanten von frischer, gekühlter oder tiefgekühlter Ware darum, dass er die Lieferungstemperatur garantiert, in dem er sie auf dem Lieferschein vermerkt.

Die Bestellprozedur. Zu welchem Zeitpunkt des Tages/der Woche müssen die Bestellungen aufgenommen werden? Per Telefon oder per Fax? Welche Mengen müssen geliefert werden? (z.B. Salatkisten, auch pro Stück?)

Lieferzeitpunkt
Besprechen Sie mit dem Lieferanten und Chefkoch welche nachfolgenden Maßnahmen in Betracht gezogen werden, damit eine falsche Lieferung nicht die Menü-Ausführung behindert. Nachtlieferungen bieten für die gute Weiterverfolgung der Eigenkontrolle keine Garantie und sollten vermieden werden.

Die Lieferungen sollten sehr früh stattfinden, damit eine Notlieferung rechtzeitig stattfinden könnte.

Sehen Sie einen Vorrat in ausreichender Menge für einen Tag vor (wenn das Produkt eine solche Situation zulässt).

Mit mehreren Lieferanten arbeiten.

Fragen Sie ihren Lieferanten wie er die gesetzlichen Hygieneanforderungen erfüllt.

Bitten Sie ihn um Informationen über die Produkthygiene und um einen Überblick seiner Herstellung- und Lieferungsweise. Fordern Sie eine schriftliche Bestätigung.

Fragen Sie den Lieferanten, ob Sie einen unangekündigten Besuch durchführen können. Dies dann auch von Zeit zu Zeit durchführen.

Immer so frisch wie mögliche Produkte einkaufen. Sich beim Chefkoch über die notwendigen Mengen informieren. Die Einkäufe dem Verbrauch anpassen. Die frischen Produkte wie geschnittenes Gemüse, geschälte und gekochte Kartoffeln müssen am Tag selbst behandelt werden. Die Produkte aus dem Lager im Allgemeinen für eine maximale Dauer von einem Monat aufbewahren. Ausnahmen wie der Ankauf von Wein und eine vorherzusehende Produktknappheit können eine Abweichung dieser Regel rechtfertigen.

Lieferung ohne Empfang (z.B. Nachts)
Der Lieferant muss angeben:

- die Kerntemperatur der Produkte;
- die Lieferzeit;
- die Temperatur der Kühlkammer, Tiefkühlkammer;
- Temperatur des Kühlwagens (Einheit).

Sehen Sie ein angepasstes Dokument für diese Registrierungen vor.

Beispiele von Ankaufsuntersuchungen: siehe RF.01.03 AP 01.03

Organoleptisch:
Nach der Zubereitung einer Menge von 500 Gramm Fritten in 5 Liter Öl während 2 Minuten bei 180°C, riecht das Endprodukt leicht gesalzen, ist knusprig von außen und hat einen Kartoffelgeschmack. Max. 1 Stück verbrannt pro kg.

Verpackung Die Dose darf keine Risse oder andere Beschädigungen aufweisen. Sie ist sauber und trocken. Die Codes müssen deutlich ablesbar sein.

Transport
Die Temperatur für die ,,kühl zu haltenden'' Produkte muss während des gesamten Transports bei 1 bis 4°C beibehalten werden.

Die Temperatur für ,,kühl aufzubewahrende Produkte'' muss ständig zwischen 0 und 2°C während des Transports gehalten werden.

Aufbewahrung
Die Fritten müssen mit einer minimalen Aufbewahrungsfrist von 5 Tagen (bei Aufbewahrungstemperatur von 0 bis 2°C) geliefert werden.

6.2.2 AA.02.01: Organisation der Warenannahme

Dem Lieferanten niemals die Erlaubnis erteilen während den Arbeitszeiten in die Küche einzutreten.

Stellen Sie innerhalb kürzester Fristen die angenommene Ware in die Lagerungszonen. Gekühlte oder tiefgekühlte Produkte bleiben maximal 15 Minuten außerhalb der Kühlschränke/Tiefkühlschränke. Falls die Außentemperatur höher ist, muss dieser Zeitraum verkürzt werden.

Niemals ein Lebensmittel auf dem Boden abstellen, nur auf einem Transportwagen.

Regelmäßig und direkt danach sichtbare Verunreinigungen (z.B. Blutflecken) von der Oberfläche der Waagen entfernen. Desinfizieren wenn notwendig. Ein Papier auf die Oberfläche legen, wenn die Verpackung oder das Lebensmittel sehr schmutzig ist.

Das Lieferungs- und Verpackungsmaterial wegstellen, wenn dieses nicht notwendig ist für ein gutes Einräumen der Ware. Dies sofort zusammen im Annahmeraum oder in einem speziellen Verpackungsraum durchführen.

Die Lebensmittel in den Lagerraum für die Zubereitung bringen. Jeglich sichtbar schmutziges Verpackungsmaterial wird entsorgt.
Brot und Sandwichs in sauberen Behältern in die Küche bringen, um die Risiken einer Einführung von Kakerlakeneiern in die Küche einzugrenzen.

Beim Herbeibringen der Produkte (Panne, unerwartetes Eintreffen der Kunden, usw.) dafür sorgen, dass der Transport so wenig wie möglich Risiken impliziert. Darüber wachen, dass bspw. die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Kontrollieren:

- mit Hilfe des Bestell- und Lieferscheins (mit Angabe des Codes der Rückverfolgbarkeit, notwendig für die interne Rückverfolgbarkeit) oder der Rechnung:
- die Menge (Stücke, Gesamtgewicht) und eventuell das Gewicht pro Portion;
- der Lieferungszeitpunkt;
- der Verpackungszustand;
- oder wenn ein Luftzwischenraum besteht;
- die korrekte Etikettierung;
- die sensorische Qualität (Farbe, Geruch, Geschmack, Konsistenz, usw.);
- die Hygiene des Transportmittels;
- die persönliche Sauberkeit des Chauffeurs;
- die Temperatur der Ladefläche des LKWs;
- die Temperatur der Lebensmittel.

Das Vorhandensein aller Rückverfolgbarkeitscodes auf der gelieferten Ware, sowohl auf den Produkten als auch auf dem Lieferschein oder der Rechnung.

Ein standardisiertes Formular für die Kontrolle verwenden. AP.01.01

Eine gründliche Überprüfung jedes neuen Lieferanten durchführen. AP 01.05

Im Wochenplan kontrollieren, wann der Verantwortliche (z.B. Chefkoch) vorgesehen ist.
Gebrauchen Sie einen Lieferantenbericht, wenn die Ware so sehr abweicht, dass der Lieferant darüber in Kenntnis gesetzt werden muss. Darauf folgt evt. eine Warenverweigerung. Dieses Dokument wird in zwei Exemplaren ausgefüllt und wird immer vom Verantwortlichen (Chefkoch) oder seinem Vertreter unterzeichnet.

Das nächste Formular kann auch eine praktische Lösung darstellen, vorausgesetzt, dass man mit den Hygienenormen ausreichend vertraut ist.

Résidence au bois		
Eingangskontrolle		
	OK	
Temperatur …C		zu messen
Verpackung		
Etikettierung		
Sensorisch		Farbe, Geruch, nicht frisch, Ungeziefer, usw.
Transport		Hygiene des Laderaums und des Chauffeurs
Einverständnis	J/N	Unzutreffendes streichen

Der Stempel wird bei Warenannahme auf der Kopie des Transportdokuments oder der Rechnung, die beim Kunden bleibt, angebracht. Auf diese Art und Weise kann stets, auch über befugte Beamte, kontrolliert werden, ob die Ware ausreichend kontrolliert wurde.

Im Falle von einer Warenrücksendung hat der Kunde natürlich kein Dokument mehr. Der Stempel kann dann auf dem Original oder der Kopie des Lieferanten angebracht werden. So kann jeder die Gründe der Warenverweigerung kennen. Das Formular wird auf diese Art und Weise überflüssig.

Bei Zweifel über die Art oder Qualität des Produktes den Verantwortlichen um Rat fragen. Er entscheidet dann und nimmt wenn notwendig eine Notbestellung auf.

6.2.3 AA.03.01: Organisation der Lagerung in der neutralen Zone

Keine Lebensmittel auf dem Boden abstellen.

Wenn ein älterer Vorrat an Produkten besteht, diesen vor die neuen Produkte stellen (FIFO). Wenn der ältere Vorrat eine längere Haltbarkeit aufweist, wird das gelieferte Produkt nach vorne gestellt (FEFO).

Beim Einräumen überprüfen, ob auf der Verpackung des Produktes dessen Inhalt und die Mengen angegeben sind. Falls nicht einen Aufkleber mit dieser Information auf den Produkten anbringen.

Auf der Verpackung von verderblichen Lebensmitteln muss das maximale Aufbewahrungsdatum (MHD/Verbrauchsdatum) angegeben werden. Falls nicht einen Aufkleber auf dem Produkt mit dessen Eingangsdatum anbringen.

Nach dem Einräumen dafür sorgen, dass der Name des Produktes und seine Aufbewahrungsdauer (MHD/Verbrauchsdatum) gut sichtbar bleiben.

Alle Dosen oder Verpackungen, die die geringste Beschädigung aufweisen (bezüglich Ungeziefer), schmutzig oder feucht, entfernen.

Keine beschädigte Verpackung kommt in das Lager.

Falls eine Verpackung beschädigt ist, sofort von den intakten Verpackungen absondern. Die restlichen Lebensmittel getrennt, auf methodische Art und Weise und mit dem Etikett und dem maximalen Verbrauchdatum gut sichtbar in das Regal einräumen.

Auf der Verpackung von selbst hergestellten Produkten wie trockenes Hühnerfrikasee, in Alkohol eingelegtes Obst, usw. angeben: der Name, das Herstellungsdatum sowie (wenn abweichend) das Verpackungsdatum und die Haltbarkeitsgrenze (MHD/Verbrauchsdatum). Um eine mögliche Beförderung in eine andere Einheit vorzusehen oder aus Gründen der internen Rückverfolgbarkeit, einen Code der Rückverfolgbarkeit (z.B. das Herstellungsdatum + Nummer des Rezepts) erstellen.

Gefährliche Stoffe

Gefährliche Stoffe (Pestizide, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungsmittel) an einer aparten und abgesonderten Stelle (oder Schrank) aufbewahren.

Diese Stoffe in ihrer Originalverpackung aufbewahren, auf der folgende Angaben stehen:

- Name des Produkts;
- Wirkung/Gebrauchsanweisung;
- Gefahrensymbol;
- Maßnahmen im Falle eines schlechten Gebrauchs.

Den Gebrauch dieser Substanzen nur einer eingewiesenen Person übertragen.

Kein Arzneimittel in der Vorratskammer oder im Kühlschrank für Essen aufbewahren. Letztere müssen in einem Erste-Hilfe-Schrank untergebracht werden oder (wenn sie kühl aufbewahrt werden müssen) in einem kleinen zu diesem Zweck dienlichen Kühlschrank.

Die Arbeitsmethoden für die Lagerung von trockenen Lebensmitteln (tägliche Lagerung):

Von allen Produkten im Auspackraum die Verpackung entfernen und sie dann in den Produktionsraum bringen.
Die Produkte direkt an ihren Platz setzen und nicht beispielsweise auf eine saubere Arbeitsfläche.

Den Vorrat an trockenen Lebensmitteln nicht in direkter Nähe von Dampfgarer, Töpfen, usw. setzen. An einer so trockenen und kühlen Stelle wie nur möglich lagern.

Den Vorrat an Mehl, Zucker, Salz, usw. zur Zubereitung mind. 30 cm vom Boden entfernt abstellen. Diesen Vorrat auf Tischzusätzen aus Inox oder auf einem Regal aufbewahren, damit der Vorrat und die Kräuter immer griffbereit sind.
Falls möglich, das Produkt in seinem Behälter aufbewahren und sofort nach dem Gebrauch wieder verschließen. Falls dieser leer ist, sofort reinigen und erst dann wieder auffüllen.

Eventuelle Verpackungsabfälle sofort im geeigneten Mülleimer entsorgen.

6.2.4 AA.04.01: Organisation Lagerung von gekühlten Produkten

Lagerung Produkte, gekühlt
Die gekühlten und tiefgekühlten Produkte innerhalb von 15 Minuten nach ihrer Ankunft in die Vorratskammer stellen.

Keine in Karton oder in einem Feuchtigkeit aufsaugenden Material verpackten Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahren. Zuerst diese Verpackung entfernen. Dies ist nicht immer möglich: z.B.: in Dosen oder Kartons verpackter Käse. Die Eier dürfen in ihrer gesamten Verpackung in den Kühlschrank gestellt werden.

Die Salate dürfen nicht im Kühlschrank im Karton oder in einer Feuchtigkeit aufsaugenden Verpackung aufbewahrt werden. Diese Verpackungen vorher entfernen. Dies ist nicht immer möglich: z.B.: Käse, der in einer Dose oder einem Karton aufbewahrt wird, frische Eierpaletten. Eier im Kühlschrank aufzubewahren stellt nur eine Notlösung dar, wenn sie keinen anderen Aufbewahrungsort besitzen, der eine Temperatur von 10 bis 12°C besitzt.

Jegliche Verpackung entsorgen, die Mängel (z.B. Ungeziefer) wie Schmutz oder Feuchtigkeit aufweist. Beim Umstellen überprüfen, ob auf der Außenseite der Verpackung der Inhalt und die Menge des Lebensmittels vermerkt ist.

Wenn nicht, auf einem Etikett diese Informationen vermerken und auf die Verpackung kleben.

Steht auf der Verpackung von verderblichen Lebensmitteln die Haltbarkeitsgrenze (MHD/Verbrauchsdatum)? Falls nicht einen Aufkleber mit dieser Information auf den Produkten anbringen.

Älteren Vorrat eines Produktes nach vorne räumen im Gegensatz zu neu gelieferten Produkten (FIFO).

Keine Lebensmittel auf dem Boden abstellen.

Achten Sie für eine optimale Luftzirkulation darauf, dass die direkte Umgebung des Luftstroms frei gehalten wird.

Dafür sorgen, dass der Name des Produktes und die Aufbewahrungsdauer gut sichtbar nach dem Einräumen bleiben.

Auf allen selbst hergestellten Produkten das Zubereitungsdatum und (wenn anders) das Verpackungsdatum sowie das Aufbewahrungsdatum vermerken.

In den Kühlschrank abgestellte zubereitete Essensware immer mit einer Klarsichtfolie oder mit einem hermetisch verschließbaren Deckel abdecken.

Eingrenzungen
Die Ananas, Bananen, Auberginen, Gurken und Tomaten bewahren sich am besten zwischen 10 und 13°C auf.

Salate und zubereitete Produkte werden getrennt gelagert.

Geschnittenes Gemüse bei einer Temperatur von max. 2 bis 4°C max. 3 Tage lang aufbewahren. Wenn es als Fertigprodukt in derselben Kühlkammer aufbewahrt wird, werden die schmutzigen Produkte immer unten eingeräumt.

Brot ungekühlt oder im Tiefkühlschrank aufbewahren, nie in der Küche.

Dafür sorgen, dass Produkte wie Light-Marmelade nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Im Kühlschrank keine Produkte mit starkem Geruch wie Zwiebeln oder Lauch aufbewahren, außer wenn vakuumverpackt.

Vorsichtsmaßnahmen beim Auftauen:

Gefrierbrand vorbeugen, in dem die Ware luftdicht verpackt ist.

Alle tiefzukühlenden Produkte bei einer Temperatur unter -15°C in einen Tiefkühl-schrank oder Truhe legen.

Technischer Unterhalt
Bei der Feststellung einer Unregelmäßigkeit umgehend den Verantwortlichen benachrichtigen. z.B.: Produkt mit abgelaufenem Verfallsdatum, defektes Thermometer, Spuren von Ungeziefer.

Einen Wartungsvertrag für die Kühl- und Tiefkühlanlagen ins Auge fassen.

Die Temperatur des Kühlschranks messen und in einem Register eintragen. KKP.04.01

Die verwendeten Thermometer müssen amtlich geeicht werden. In der Zwischenzeit kann eigenhändig die Richtigkeit der Temperatur kontrolliert werden, in dem das Thermometer in Eiswasser oder kochendes Wasser gelegt wird. NF.08.02

6.2.5 AA.05.01: Organisation der Zubereitung

Ungewaschenes Obst und Gemüse
Die Außenblätter und beschädigten Stellen entfernen. Dies hat einen wesentlichen Rückgang der Menge Keime zur Folge.

Sorgfältig und mehrere Male das als Rohkost verwendete Obst und Gemüse waschen/putzen (für Kaltspeisen, Garnitur, Sandwich, Dessert).

Die Verpackungs- und Gemüseüberreste umgehend in den zu diesem Zweck vorgesehenen Mülleimer entsorgen.

Gemüse für warme und kalte Zubereitungen mit sauberen und scharfen Messern auf einer zu diesem Zweck vorgesehenen Arbeitsfläche schneiden. AA.05.04

Das/der gewaschene und/oder geschnittene Gemüse sofort in die Kühlkammer einräumen.

Fleisch, Fisch und Eier
Eventuelle Verpackungsabfälle sofort im geeigneten Mülleimer entsorgen.

Fleisch und Fisch gemäß den Arbeitsanweisungen auftauen. AA.05.02

Das aufgetaute und/oder zubereitete Fleisch oder Fisch, der nicht sofort verarbeitet wird, direkt in den Kühlschrank stellen.

Fleisch und Fisch gemäß der Arbeitsanweisung panieren. AA.05.05

Die Marinaden immer in kühler Atmosphäre zubereiten und aufbewahren, selbst wenn es sich um eine säuerliche Marinade handelt. Den Behälter mit der Marinade abdecken.

Die Eier gemäß den Arbeitsanweisungen pellen. AA.05.03

Fleischzubereitung
Das Fleisch wird immer seltener in der Küche zerlegt. Eine Anzahl Richtlinien können jedoch ganz nützlich sein.

Fleisch bei einer Umgebungstemperatur von maximal 12°C bearbeiten.

Für den Fall, dass Sie mehrere Fleischsorten zerlegen: AP.04.01

- vorzugsweise für jede Fleischsorte ein eigenes Schneidebrett, Messer, usw. vorsehen oder alles zwischen jeder Fleischsorte reinigen und desinfizieren;

Wenn dies nicht möglich ist, eine feste Reihenfolge einhalten:

- Rind- und Lammfleisch,
- Kalbsfleisch,
- Pferdefleisch,
- Schweinefleisch,
- Geflügel.

Dies in Verbindung mit den wesentlichen natürlichen Verunreinigungen von bspw. Hühner- und Putenfleisch mit Rinderfleisch.

Wenn (gelegentlich) Hackfleisch verarbeitet werden muss:

- dafür sorgen, dass die Temperatur des Fleisches während dem Verfahren 0 bis 1°C beträgt;
- Nur Fleischstücke verwenden, wenn:
- die Fleischstücke während ihrer Herstellung nicht länger als 30 Minuten außerhalb der Kühlkammer gelegen haben;
- die Stücke müssen während ihrem Zerschneiden in einem Raum mit Umgebungstemperatur von max. 12 °C gelagert werden;
- die Fleischstücke wurden in einem sauberen, gereinigten und desinfizierten Fleischbehälter herangebracht;
- die Fleischstücke werden innerhalb von 24 Stunden verbraucht.
- Es ist einfacher Fleisch zu hacken oder zu zerschneiden, wenn es leicht gefroren ist.

Keines dieser Fleischstücke für die Zubereitung von filet américain verwenden. Dieses Produkt, das roh verzehrt wird, darf ausschließlich basierend auf frischem Rindfleisch zubereitet werden.

Konserven

Unreine Konserven vor dem Öffnen reinigen.

Die Konserven in einer Bewegung öffnen, die dafür sorgt, dass keine Metallstreifen in den Inhalt der Dose fallen.

Dafür sorgen, dass der Deckel nicht in den Doseninhalt fällt.

Den Doseninhalt immer beim Öffnen überprüfen. Wenn der Inhalt Rost oder Verfärbungen aufweist, nicht verwenden.

Wenn Sie viele Konserven geöffnet haben, diese in ihrem Ursprungskarton auf den Küchenwagen setzen. Diese Kartons (mit den leeren Konserven) nach der Arbeit entsorgen.

Den Rest in eine einzige Konserve schütten und in den geeigneten Mülleimer werfen.

Nie Reste in ihrer Originalverpackung aufbewahren. Unter dem Einfluss von Sauerstoff kann der Inhalt mit dem Material der Konservendose reagieren und chemische toxische Stoffe bilden.

6.2.6 AA.05.02: Arbeitsanweisung für das Auftauen

Jegliche Verpackung von den Produkten entfernen, miteinbegriffen Plastikfolien (ausgenommen im Falle von einem forcierten Auftauen unter laufendem Wasser).

Zahlreiche Arten Nahrungsmittel können direkt nach ihrer Entnahme aus dem Tiefkühlschrank gekocht oder dampfgegart werden. z.B.: Gemüse, Kartoffelkroketten, usw.

Wenn Sie eine Fritteuse gebrauchen, darauf achten, dass die Kerntemperatur ausreichend lange Aufrecht erhalten wird. AA.07.02

Die größten Stücke von tiefgekühltem Geflügel, Fleisch oder Fisch müssen gut im Voraus aufgetaut werden. Falls letztere unzureichend aufgetaut wurden, ist es schwer die Kerntemperatur Aufrecht zu erhalten. Immer das Auftauverfahren befolgen, wenn es auf der Verpackung vermerkt ist.

Eingefrorene Stücke Fleisch oder Fisch müssen im Kühlschrank bei max. 10 °C aufgetaut werden. Sie können sich eine Vorstellung von der Auftauzeit mithilfe der folgenden Tabelle machen. Es ist in keinster Weise gerechtfertigt, den Kühlschrank auf 10°C für das Auftauverfahren einzustellen, die Temperatur wirkt sich nur auf die benötigte Zeit für das Auftauverfahren aus.

Auftauzeit (Kerntemperatur beträgt > 0°C) für ein Brathähnchen von 1,1 kg	
10°C	**12 Stunden**
5°C	**40 Stunden**
1°C	**72 Stunden**

Tiefgefrorenes Hackfleisch (Würste, Hamburger, Hacksteaks) wird aufgrund der weiteren Entwicklung seines bereits hohen Verunreinigungsgrades vor der Zubereitung nicht aufgetaut.

Wenn die Schutzfolie oder die Portionen zusammenkleben, nicht länger als notwendig bei einer Temperatur von 0 bis 4°C auseinander nehmen. Die Nahrungsmittel werden nicht einer zu hohen Temperatur ausgesetzt (Vermeidung der Verkohlung von den Außenoberflächen), damit sie eine Kerntemperatur von mind. 65°C erreichen können.

In der Bratpfanne können diese schnell die optimale Temperatur erreichen. Die beste Technik stellt die Zubereitung im Umluftbackofen (oder Dampfgarer) dar. Der Ofen muss auf 300°C vorgeheizt werden. Die tiefgekühlten Hamburger oder Steaks werden auf dem Grill abgelegt und 15 Minuten bei 170°C gegart. Danach werden sie auf ein Gastro-genormtes Rost verteilt.

Das Hackfleisch muss so kurz wie möglich vor seinem Verzehr gebraten werden. Wenn dies nicht möglich ist, werden die Produkte direkt in einer schnellen Kühlzelle abgekühlt und mit einer Folie abgedeckt, evt. luftdicht verpackt, um später regeneriert zu werden.

Auftauverfahren:
Die aufzutauenden Produkte werden auf einen Rost gelegt, unter dem ein Behälter steht, der die Auftauflüssigkeit auffängt. z.B.: eine GN44 1/1 mit Löchern versehene und nicht sehr tiefe Schale in einer tieferen GN Schale.

Nach dem Auftauen wird die Auftauflüssigkeit direkt in einem Behälter weggegossen. Sie darf niemals in egal welcher Zubereitung wiederverwendet werden.

Dieser Behälter wird anschließend mit warmem Wasser gewaschen und desinfiziert.

Die aufgetauten Produkte werden bis zur Verwendung in der Kühlkammer (max. 4°C) aufbewahrt und müssen innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden.

Nicht servierte Produkte, außer wenn ausreichend erhitzt, dürfen nicht wieder eingefroren werden. Die Produkte sind weniger resistent geworden aufgrund von Zellenbeschädigung.

Kleine Mengen können in der Mikrowelle aufgetaut werden. Nicht zu drastisch durchführen, die Produktoberfläche sollte nicht (über-) hitzt werden.

Die hermetisch verpackten Lebensmittel können unter laufendem kaltem Wasser aufgetaut werden.

Jegliches zum Auftauen verwendete Material (z.B. Gastronorm-Behälter) wird sorgfältig gereinigt und desinfiziert und dies, wenn möglich auf dem Förderband in der Spülmaschine, indem die Dekontamination durch die Wärmephase stattfindet.

Jeglicher evt. Fleck von der Auftauflüssigkeit auf dem Boden muss gereinigt werden, da er ein wesentliches Kontaminationsrisiko darstellt. Sofort die Oberfläche reinigen und wenn es sich nicht um den Boden handelt, wird die Oberfläche ebenfalls desinfiziert.

Saubere Utensilien dürfen ab der geringsten Verunreinigung nicht mehr für einen anderen Zweck gebraucht werden.

---

44 GN = Gastro-Norm Maße in mm

6.2.7 AA.05.03: Arbeitsanweisungen: Eier pellen und aufbewahren

Einen sauberen, gewaschenen und dann desinfizierten Behälter mit einem Deckel gebrauchen.

Den Behälter mit kaltem Wasser auffüllen und rechtzeitig in die Kühlkammer setzen, damit er bei Gebrauch eine max. Temperatur von 4°C erreicht hat. 200 ml (1 Kaffeetasse) Küchenessig und 100 Gramm Salz (1/2 Kaffeetasse) pro 10 Liter Wasser hinzufügen.

Die Hände gründlich waschen und desinfizieren oder Wegwerfhandschuhe verwenden.

Die gewünschte Menge hart gekochte Eier zubereiten, unter laufendem Wasser abkühlen und in der kalten Zone der Küche pellen.

In den Behälter eintauchen, damit sie vollkommen abgedeckt sind.

Den Behälter verschließen und das Datum darauf vermerken.

Die Eier max. 5 Tage lang aufbewahren (120 Stunden).

Bei Bedarf nicht mehr als die gewünschte Menge Eier mit einer Plastikzange oder jeglichem anderen hygienischen Material aus dem Behälter entnehmen. Danach erneut verschließen.

6.2.8 AA.05.04: Arbeitsanweisungen: Gemüseputzen und Schneiden

Arbeitsraum
Diese Arbeit in der kalten Küche ausführen.

Wenn in Ihrer Küche keine kalte Küche besteht, die Zubereitungen in der Küche bei so niedrig wie möglicher Raumtemperatur ausführen. Den Zeitraum zwischen der Zubereitung und dem Kochen so kurz wie möglich halten.

Sauberkeit des Materials
Vor Arbeitsbeginn die Sauberkeit der kalten Küche überprüfen. Insbesondere die Sauberkeit der Arbeitsoberflächen und des Spül- und Waschbeckens inspizieren. Wenn notwendig mit Hilfe des Reinigungsschemas anpassen.

Das benötigte Material, die Schneidebretter und das kleine Material überprüfen. Wenn notwendig anpassen oder sauberes Material zur Hand nehmen.

Immer scharfe Messer gebrauchen.

Produktqualität
Kein Produkt verwenden, oder eines seiner Bestandteile, was nach Schimmel riecht, eine komische Farbe, Ungeziefer oder Fäulnis aufweist (schleimig, verschimmelt, verdorben).

Die Produkte in Chargen aus der Kühl- oder Vorratskammer entnehmen. Nur so viel herausnehmen wie innerhalb von 30 Minuten verarbeitet werden kann.

Arbeitsorganisation
Keine Kiste oder keine Dose auf die Arbeitsoberfläche setzen.

Das Material und die sauberen und schmutzigen Produkte gut voneinander absondern.

Die Rohstoffe mindestens zweimal mit kaltem Wasser abwaschen. Bei sichtbarem Schmutz die Lebensmittel erneut waschen.

Roh serviertes Obst und Gemüse kann in einer Lösung von 60 bis 80 ppm Hypochlorit pro Liter Wasser gewaschen werden. Eine Kontaktzeit von 30 Sekunden und ein gründliches Nachspülen mit kaltem Wasser werden empfohlen.

Diese Technik wird ebenfalls in der Tiefkühlindustrie angewendet. Sie kann effizient sein, vorausgesetzt, dass das Abspülen strikt überwacht wird und der Reinigungsprozess mit Chlor gutgeheißen ist. AA.17.04

Eine Alternative zu Hypochlorit bildet eine Konzentration von 5 Gramm Zitronensäure pro Liter Wasser mit einer Kontaktdauer von mindestens 10 Minuten. Gut abspülen.

Die Lebensmittel schleudern oder in einem Sieb abtropfen lassen.

Das Obst und Gemüse je nach im Rezept empfohlener Größe schneiden.

Die geschnittenen Produkte in einen sauberen Behälter (Gastro-Norm) legen und dann in die Kühlkammer bringen.

Wenn das Obst dem Kunden (mit der Schale)serviert wird, abspülen.

6.2.9 AA.05.05: Arbeitsanweisungen: Fleisch und Fisch panieren

Erläuterung
Das Panieren dient dazu das Fleisch, den Fisch oder selbst zubereitete Kroketten mit einer dünnen Schicht Paniermehl zu umhüllen. Eventuell werden hierfür auch Brotkrümel oder zerbröselter Zwieback verwendet. Einerseits schützt das Panieren das Fleisch oder den Fisch vor dem Austrocknen und andererseits erhält das Erzeugnis nach dem Braten oder Frittieren eine goldbraune, knusprige Kruste. Manchmal wird auch in der Küche paniert, um dem Fleisch einen ästhetischen Aspekt zu verleihen, z.B. bei Koteletts.

Arbeitsprozeduren
Damit das Paniermehl ausreichend haften bleibt, zuvor die Produkte in geschlagenem Ei oder Eiweiß eintauchen. Danach im Paniermehl wenden.

Damit sich die Panade nicht vom Lebensmittel löst, das Produkt mit Mehl umhüllen (nachdem es im Ei eingetaucht wurde).

Besondere Aufmerksamkeit
Die Produkte vor dem Braten oder Frittieren innerhalb so kürzester Zeit wie möglich panieren.

Das zu panierende Produkt bis zum Zeitpunkt des Panierens kühl stellen.

Achten Sie darauf, wenn Sie tiefgekühlte Produkte panieren, dass diese vorher vollständig aufgetaut und abgetropft sind.

In der kalten Küche panieren.

Einen einwandfrei sauberen Behälter verwenden, um darin die geschlagenen Eier oder Eiweiße sowie das Paniermehl (und evtl. das Mehl) zu schütten.

Bei der Behandlung von Lebensmitteln auf Fleisch- oder Fischbasis, Handschuhe zur einmaligen Benutzung tragen.

Vorzugsweise Produkte auf Basis von pasteurisierten Eiern verwenden.

So präzise wie möglich die erforderliche Menge Mehl, Eier oder Eiweiße und Paniermehl vorbereiten. Es ist besser die Menge zu überschätzen als zu unterschätzen, ein frisches Produkt kann immer noch danach hinzugefügt werden.

Unter keiner Bedingung das übrig gebliebene Ei, Mehl oder Paniermehl nach der Verarbeitung in den verwendeten Behältern sammeln.

Danach die panierten Produkte bis zu ihrem Verbrauch im Kühlschrank aufbewahren.

6.2.10 AA.05.06: Arbeitsanweisung: Verwendung/ Reinigung einer Schneidemaschine

Die Art und Weise wie Lebensmittel auf Fleischbasis zubereitet werden, hat einen großen Einfluss auf die Anzahl in und auf diesem Fleisch anwesender Bakterien. Gekochtes Fleisch sowie gekochter Schinken enthalten weniger Bakterien als rohes Fleisch. Die Verpackung spielt ebenfalls eine Rolle. Verpacktes Fleisch enthält im Prinzip weniger Bakterien als unverpacktes Fleisch. Die Aufbewahrungsart spielt ebenfalls eine große Rolle. Fleisch in Konservendosen enthält im Prinzip weniger Bakterien als verpacktes Fleisch.

Die verschiedenartigen Verunreinigungen können zu einer Kreuzkontamination führen, falls die Schnittreihenfolge von Fleischwaren nicht eingehalten wird. Die empfohlene Schnittreihenfolge von Fleisch beginnt mit den Produkten, die die wenigsten Bakterien enthalten. Das Schneiden wird beendet mit Fleisch, das den höchsten Kontaminationsgrad aufweist. AP.04.01

Schnittreihenfolge: 4 Gruppen

- Gekochtes Fleisch in Konserven oder in einer undurchsichtiger Folie (Darm). Beispiel: Gekochte Würste, Art Schinkenwurst.
- In natürlichen oder synthetischen Därmen gekochtes Fleisch, welche Gas- und Feuchtdurchlässig sind. Beispiele: Wurstwaren wie Blutwurst.
- Unverpacktes und Vakuumverpacktes gekochtes Fleisch. Beispiele: gekochter Schinken, Huhn- oder Putenprodukte, Hack, Rinderbraten, gebratene Hackfleischzubereitungen.
- Gepökeltes und/oder gereiftes und getrocknetes Fleisch. Beispiele: roher Schinken, Salami, geräuchertes Fleisch, roher Speck.

Achtsamkeitspunkte beim Schneiden

Immer mit einer sauberen Schneidemaschine beginnen.

Wenn aus ,,Küchentechnischen Gründen'' das Schneiden mehrerer Fleischsorten unterbrochen wird, Produkte mit dem geringsten Risiko zuerst schneiden.

Die Maschine reinigen und alle Elemente desinfizieren, die mit dem Fleisch in Berührung getreten sind:

- wenn sie beschmutzt wurde, z.B. die Zubereitung von Rinderbraten;
- wenn nach dem Schneiden von Fleisch aus einer Gruppe mit hohem Risiko, Fleisch aus einer Gruppe mit niedrigem Risiko geschnitten werden muss;
- wenn Sie keine Käseschneidemaschine besitzen und daher die Brotschneidemaschine verwenden.

Der Ankauf einer Käseschneidemaschine ist sowohl aus hygienischer (Kreuzkontamination) als auch aus technischer Sicht (u.a. Verschleiß der Klingen) stark zu empfehlen. AA.05.07

Die Schneidemaschine in der kalten Küche (15 bis max. 18°C) verwenden.

Die Hände gründlich waschen und desinfizieren oder vorzugsweise Wegwerfhandschuhe verwenden.

Einen sauberen und desinfizierten Teller neben der Schneidemaschine vorbereiten, um die Schnitten darauf abzulegen.

Falls Sie abwiegen müssen, eine Schutzfolie zur einmaligen Benutzung auf die Waagschale legen.

Das geschnittene Fleisch (und die Schneidereste) in einer Plastikfolie (< 4°C) und max. 24 Stunden nach dem Schneiden aufbewahren.

Das/der geschnittene Fleisch oder Käse innerhalb der Woche verbrauchen, mit Ausnahme von gewissen Arten wie Leber, Pastete, Pökelfleisch und Rinderbraten, die innerhalb von 48 Stunden verarbeitet werden muss.

Das Datum des Tages auf der Verpackungsfolie (Schutzfolie gegen Austrocknen) von geschnittenem Fleisch und Käse vermerken.

Die Plastikfolie nach dem Schneiden von bereits angebrochenem Fleisch oder Käse auswechseln. Die alte Folie sofort wegwerfen.
Das bereits angebrochene Fleisch von dem nicht angebrochenen getrennt aufbewahren.

6.2.11 AA.05.07: Arbeitsanweisungen: Käseschneiden

Um jegliche Verunreinigung von Käse durch Bakterien zu verhindern, wird nicht empfohlen die Fleischschneidemaschine zu verwenden. Vorzugsweise eine andere Käseschneidemaschine mit sterilisierten Klingen gebrauchen.

Die verschiedenartigen Verunreinigungen können zu einer Kreuzkontamination führen, falls die Schnittreihenfolge von Käse nicht eingehalten wird. Die empfohlene Schnittreihenfolge beginnt mit dem Käse, der die wenigsten Mikroorganismen enthält. Das Schneiden wird beendet mit Käse, der den höchsten Kontaminationsgrad aufweist.

Die Reihenfolge **manuellen oder mechanischen Schneidens** wird in 4 Gruppen aufgeteilt:

- pasteurisierter Käse;
- Hartkäse: zuerst mit ,,purem'' Hartkäse beginnen, dann mit ,,Phantasie'' Hartkäse beginnen (z.B. Käse mit Brenneseln);
- Weichkäse (z.B. Camembert aus Rohmilch, pont-l'évêque, einige Ziegenkäse);
- fermentierter Käse (z.B. Gorgonzola, Roquefort).

Achtsamkeitspunkte beim Schneiden

Die evt. Umpackungen von zu schneidendem Käse außerhalb des Schneideraums entsorgen. Wenn vorhanden, vorzugsweise in der Auspackzone.

Das Schneiden immer mit einer sauberen Schneidemaschine oder Messern auf einem sauberen Schneidebrett durchführen.

Wenn aus ,,Küchentechnischen Gründen'' das Schneiden mehrerer Käsesorten unterbrochen wird oder während der Zubereitung einer Käseplatte, Produkte mit dem geringsten Risiko zuerst schneiden.

Den Käse in der kalten Küche (15 bis 18°C max.) zerschneiden.

Die Hände gründlich waschen und desinfizieren oder Wegwerfhandschuhe verwenden.

Einen sauberen und desinfizierten Teller neben der Schneidemaschine vorbereiten, um die Schnitten darauf abzulegen.

Vor dem Schneiden von Hartkäse, der seit einer gewissen Zeit gelagert wurde, reinigen. Dazu Papier zur einmaligen Benutzung verwenden.

Wenn die zu schneidende Oberfläche des Käses mit Schimmel bedeckt ist, ein Stück von mind. 1 cm abschneiden und entsorgen.

Den Käse auf Rohmilchbasis mit Messern schneiden und auf unterschiedlichen Schneidbrettern. Beim Portionieren darauf achten, dass er nicht länger als 30 Minuten ungekühlt bleibt. Fermentierten Käse auf einer Arbeitsplatte schneiden und mit unterschiedlichen Messern.

Falls Sie abwiegen müssen, eine Schutzfolie zur einmaligen Benutzung auf die Waagschale legen.

Während maximal einer Woche den geschnittenen Käse (und die Schneidereste) in einer Plastikfolie bei einer Temperatur unter 4°C aufbewahren.

Den Schnittkäse innerhalb der Woche vorbereiten.

Das Datum des Tages auf der Verpackungsfolie (Schutzfolie gegen Austrocknen) von geschnittenem Käse vermerken.

Erneuern Sie nach ihrem Schneiden die Plastikfolie und werfen sie die alte Folie weg.

Bewahren Sie Käse unterschiedlicher Art getrennt voneinander (angebrochen oder nicht) auf.

Die Messer, Schneidemaschinen und Schneidebretter reinigen und desinfizieren, bevor die Art Käse ausgetauscht wird. Ebenfalls am Ende ihrer Aufgabe reinigen. Ebenfalls so oft wie möglich die Spülmaschine für abnehmbare Elemente benutzen.

6.2.12 AA.05.08: Gebrauch von frischen Eiern

Die Eier können mit *Salmonella enteritidis* verunreinigt worden sein. Bei einer Temperatur von unter 5°C, wird die Anzahl Bakterien stark gesenkt und bei einer Temperatur über 70°C zerstört.

Vorbereitende Aktivitäten
Die Eier im Kühlschrank aufbewahren, nicht länger als 7 Tage.

Das Aufbewahrungs-, Lege- und Verpackungsdatum überprüfen.

Keine Eier verwenden, deren Aufbewahrungsdatum überschritten wurde. Diese entsorgen.

Keine Eier mit einer rissigen oder sehr schmutzigen Schale gebrauchen (z.B. mit Blutspuren, Exkrementen,...). Diese entsorgen.

Vorzugsweise Wegwerfhandschuhe gebrauchen, um die Eier zu trennen.

Verarbeitung von Eiern
Wenn möglich einen Platz in der Küche vorsehen, der ausschließlich für das Eiertrennen vorgesehen ist.

Die getrennten Eier, die nicht direkt zubereitet werden, in einen geschlossenen Behälter legen und in den Kühlschrank stellen.

Nicht länger als 48 Stunden aufbewahren.

Die Zubereitungen mit frischen Eiern und solche, die nicht erhitzt werden (z.B. Mayonäse, Tiramisu, mousse au chocolat, Fischmousse, Quark,...), umgehend in den Kühlschrank stellen.

Wenn die Zubereitungen für empfindliche Personen bestimmt sind (Kinder, Schwangere, Kranke, ältere Personen,...), können pasteurisierte Eier verwendet werden oder andere Produkte (Pulver,...).

Nach der Arbeit
Die Schalen umgehend entfernen.

Die Hände waschen und desinfizieren, bevor mit der neuen Aufgabe begonnen wird.

Die Handschuhe zum einmaligen Gebrauch wegwerfen.

6.2.13 AA.06.01: Organisation von kalten Zubereitungen

Vorbereitende Aktivitäten

Die kalten Zubereitungen in einem dafür vorgesehenen Raum herstellen und bei Raumtemperatur von 15 bis max. 18°C. Überprüfen, ob die notwendigen Behälter (Teller, Schalen) und Utensilien (Küchenmesser, Gabeln) sauber sind.

Mit Wegwerfmaterial wie folgt arbeiten: den Karton auf einem Küchenwagen abstellen, der sorgfältig nach jeder Aufgabe gereinigt wird und die Sauberkeit des Materials zur einmaligen Benutzung kontrollieren.
Die Verpackung nach dem Gebrauch korrekt verschließen.

Die Rohstoffe während der Verarbeitung hinzufügen und in einer Menge, die es ermöglicht diese außerhalb der Kühlkammer innerhalb von 30 Minuten zu behandeln.

Die eventuellen Verpackungen in die geeignete Mülltonne werfen.

Arbeitsorganisation

Die zubereiteten und nicht zubereiteten Produkte immer getrennt voneinander aufbewahren.

Nie dieselbe Oberfläche zur Zubereitung von schmutzigen Produkten verwenden wie die für zubereitete Produkte.
Die Arbeitsoberfläche zwischen jeder Aufgabe reinigen und desinfizieren.

Vorzugsweise Wegwerfhandschuhe gebrauchen zur Zubereitung von Kaltspeisen und Sandwichs sowie zur Handhabung von rohen Produkten.

Die Kaltspeisen innerhalb von 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Gerätschaft: Gebrauch gemäß den Instruktionen:

- Der Handmixer; AA.05.19
- Die Fleischschneidemaschine; AA.05.06
- Die Käseschneidemaschine. AA.05.07

Nach der Arbeit

Sofort nach Beendigung der Tätigkeit die Überreste an Rohstoffen in die Kühlkammer bringen.

Das gebrauchte kleine Material in die Waschzone bringen.

Die Hände waschen, wenn, nachdem eine unreine Aufgabe in der Kaltzubereitung durchgeführt wurde, mit einer neuen Aufgabe für die Warmzubereitung begonnen wird.

6.2.14 AA.07.01: Organisation der Warmspeisen

Vorbereitende Aktivitäten

Auf die Handhygiene und persönliche Hygiene achten, siehe Kapitel 2, Punkt 2.5.

Die Rohstoffe so kurz wie möglich vor der Verarbeitung aus der Kühlkammer nehmen.

Ihre Arbeit so organisieren, dass jegliche Kreuzkontamination verhindert wird. Zubereitete Lebensmittel immer getrennt von solchen aufbewahren, die es noch nicht sind. Nie dieselbe Oberfläche oder kleines Material verwenden, um Produkte zuzubereiten, die anders sind von den anderen, schon zubereiteten.

Im Falle einer Kreuzkontamination das kontaminierte Produkt entfernen (außer wenn es noch gekocht werden muss). z.B.: rohes Huhn, das mit gewaschenem Friséesalat in Berührung tritt. Friséesalat entsorgen.

Die Zubereitungen mit Material zur einmaligen Benutzung abschmecken, welches danach entsorgt wird. Bei Gebrauch eines Löffels diesen nach jedem Gebrauch abspülen.

Arbeitsorganisation

Das Fleisch während dem Brat- oder Grillprozess nicht durchstechen. Hierdurch können Mikroorganismen in das zubereitete Produkt übertragen werden.

Jeglichen Kontakt mit der Flamme vermeiden, z.B. ein Grill, ein Gratin. Durch diesen Kontakt können gefährliche Bestandteile in das Essen übergehen.

Aus denselben Gründen dieselbe Temperatur für Frittenfett. Nie über 180 °C.

Die Hände waschen, sowohl nach einer unsauberen Arbeit (z.B. die Hähnchen in den Grill schieben) als auch nach einer saubereren Arbeit (Portionierung derselben zubereiteten Hähnchen).

Darauf achten, dass das Personal, welches an der Zubereitung teilgenommen hat (z.B. Zwiebeln schälen), sich die Hände wäscht, bevor es Ihnen beim Portionieren behilflich ist.

Die Arbeitsoberfläche zwischen verschiedenen aufeinander folgenden Arbeiten reinigen und desinfizieren.

Nie Fleisch und Fisch Seite an Seite erhitzen. Die gehackten Fleisch- und Fischprodukte immer bis in den Kern erhitzen. Dasselbe gilt für gefüllte Gerichte.

Keine zu großen Fleischstücke braten. Ein Braten von 3 kg muss 2,5 bis 3 Stunden bei einer Temperatur von 175 bis 200°C gebraten werden, damit

der Kern eine Temperatur von 100°C erreicht. Roastbeef nur in Stücken von 1,5 bis max. 2 kg bestellen.

Maximal ein Tag im Voraus die kalt servierten Fleischstücke (wie Rindsbraten) zubereiten. Korrekt abkühlen und danach abgedeckt lagern, bei einer Maximaltemperatur von 4°C.

Nach der Arbeit

Die Überreste von Rohstoffen, abgekühlt wie in der Arbeitsanweisung beschrieben, sofort nach Beendigung der Arbeit in die Kühlkammer bringen. AA.08.01

Das gebrauchte Material in die Waschzone bringen.

6.2.15 AA.07.02: Arbeitsanweisungen für den Gebrauch von einer Fritteuse

Gefahren

Hinsichtlich des Öls/Fetts: Bei Überhitzung des Frittenfetts oder zu langem Gebrauch: Bildung von schädlichen chemischen Verbindungen.

Hinsichtlich des frittierten Produkts: Wachstum von schädlichen Mikroorganismen oder Bildung von Toxinen, die eine unzureichend hohe oder zu kurze Erhitzung überleben.

Allgemeine Regeln

Öl verwenden, das hitzebeständig ist.

Die Fritteuse bis zur angegebenen Fülllinie auffüllen.

Die Fritten in der Fritteuse bei 180°C frittieren. Es kann in Bezug auf Brandschutz nützlich sein, eine Schutzsicherung einbauen zu lassen, die bei 200°C anspringt.

Andere Produkte als Fritten (z.B. Snacks) bei der vom Produzenten vermerkten Temperatur frittieren.

Jede Woche die Funktionsweise des Thermostats messen, indem die Temperatur des Öls mit einem Thermometer gemessen wird (nicht aus Glas). Wenn notwendig anpassen lassen oder ersetzen.

Das Thermostat niedriger einstellen (z.B. 90°C), wenn die Fritteuse einige Zeit nicht gebraucht wird.

Wenn möglich Fritteusen mit einem schnellen Aufwärmvermögen und einer begrenzten Kapazität vorsehen. Dadurch kann das Öl nach 1 oder 2 Frittierdurchgängen aus den beiden Frittenkesseln in einen umgefüllt werden und der zweite Kessel kann mit neuem Öl aufgefüllt werden. Auf diese Art und Weise gewinnt man nach 2 bis 4 Frittierdurchgängen noch 1/4 der Ursprungsmenge an Öl zurück. Dieses kann, nach einem letzten Gebrauch und dann vorzugsweise für panierte, tiefgefrorene Produkte oder Fischprodukte, mit geringem Verlust entsorgt werden. Jegliche andere Kontrolle ist, wenn dieses Verfahren korrekt angewendet wird, überflüssig.

Bei großen Fritteusen einen (Farb)test durchführen oder ein Messgerät verwenden, das die Ölqualität misst.

Das Frittieren von tiefgefrorenen Produkten, an denen Eis anhaftet, vermeiden. Falls das Produkt es zulässt, vorher enttauen.

Nicht eine zu große Menge Produkte auf ein Mal frittieren.

Bei frischen Fritten stellt die Abfüllung des Behälters mit 3 bis 4 Schichten einen guten Gebrauch dar.

Tiefgefrorene Fritten werden in zwei bis drei Schichten in der Fritteuse frittiert.

Die Kroketten von ungefähr 35 Gramm (Kartoffelkroketten) in zwei Schichten.

Die größten Stücke wie Loempias und andere in einer einzigen Dicke.

Eine gute Faustregel: eine Menge vom Behälter für 6 oder 7 Anteile Öl/Fett.

Kein Öl für ein anderes Produkt verwenden, das schon für das Frittieren von Fisch verwendet wurde.

Das Öl nach jedem Gebrauch filtern. Aus Gründen der Sicherheit zuerst auf 65°C abkühlen lassen.

Kein gebrauchtes Öl/Fett nachfüllen
Wenn notwendig (siehe Inhalt der Fritteuse) das Öl auswechseln, das nicht mehr die gewünschte Qualität aufweist. Sich dabei auf das Schema der folgenden Seite beziehen.

Nach der Reinigung die Fritteuse sehr gründlich abtrocknen, bevor neues Öl eingefüllt wird.

Die Fritteuse bei Nicht-Gebrauch mit einem Deckel abdecken.

Was beim Frittieren falsch laufen kann

Symptome	Ursachen?	Darauf achten, dass... oder mögliche Aktion
Das Fett wird zu schnell schlecht	• zu hohe Temperatur • zu langes Erhitzen • Frittierreste nicht entsorgt	• Überreste von Reinigungsmitteln in der Fritteuse • Vermengung von Öl • Öl nicht vollständig ausgetauscht. Nie hinzufügen!
Sehr viel Schaum	• zu viel Feuchtigkeit im Produkt • zu viele Produkte pro Frittierdurchgang • Unbrauchbares Öl (feiner Schaum) (Farbtest)	• Fritteuse unzureichend nach der Reinigung getrocknet • Vermengung von Öl • Überreste von Reinigungsmitteln • feuchte oder mit Eis behaftete Produkte frittieren
Rauchentwicklung	• zu hohe Temperatur • defektes Thermostat	• Gebrauch von Öl mit einem zu niedrigen Rauchpunkt[45] • Unreine Fritteuse

45 Der Rauchpunkt ist die Temperatur, bei der das Öl einen blauen Rauch bildet. Bei frischem Öl geschieht dies zwischen 215-230°C

Symptome	Ursachen?	Darauf achten, dass... oder mögliche Aktion
	• Unbrauchbares Öl (Farbtest)	
Ölverfärbung	• zu hohe Temperatur • Verunreinigung durch Frittierprodukte, Kräuter, usw. • Unbrauchbares Öl (Farbtest)	• kein häufiges Filtern • ungeeignete Frittierkartoffeln
Schlechter Geruch	• zu hohe Temperatur • Verbrannte Reste • Unbrauchbares Öl (Farbtest)	• kein häufiges Filtern • ungeeignetes Frittieröl
Schlechter Geschmack	• zu hohe Temperatur • Verbrannte Reste • Unbrauchbares Öl (Farbtest)	• kein häufiges Filtern • Öl nicht vollständig ausgewechselt • Schlechtes Bräunen
zu kurze Ausbackzeit	• zu langes Erhitzen • zu viele Produkte pro Frittierdurchgang • Falsche Temperatur	• Zu feuchte Frittierprodukte • Unbrauchbares Öl (Farbtest)
Zu hoher Verbrauch von Öl.	• zu hohe oder zu niedrige Frittiertemperatur • zu viele Produkte pro Frittierdurchgang • zu lange Frittierzeit • zu feuchte Frittierprodukte	• unzureichendes Abtropfen
Beschädigung von Wärmeelementen	• Rückstände nicht entnommen	• Das Fettstück nicht vor dem Gebrauch schmelzen

6.2.16 AA.07.03: Arbeitsanweisungen für tief gefrorenes Brot, Backwaren

Erläuterung
In einer Vielzahl Einrichtungen werden in den Küchen sogenannte bake-off Brotprodukte verwendet.

Unter ,,bake-off'' versteht man das Aufbacken von noch nicht gebackenem oder teilweise vorgebackenem Brot, Sandwichs, Kuchen, Kuchenböden und Gebäck. Wenn Sie nicht gefroren wurden, können die Produkte außerdem länger in einer Gasverpackung aufbewahrt werden.

Hier wird nur auf die zu verfolgenden Hygienemaßnahmen eingegangen, die bei der Behandlung von gewissen tiefgekühlten Produkten angewendet werden. Beim Gebrauch von gasdichten alternativen Verpackungen (MAP) müssen dieselben Vorbeugemaßnahmen angewendet werden, d.h. bei den Risiken während der Auftauphase.

Die Auswahl ist breiter als nur bake-off Produkte. Wir berücksichtigen hier nur Produkte, die zum Verzehr aufgetaut werden. Man spricht von make-off Produkten für Gebäck, das noch nach dem Auftauen in einem Kühlschrank aufbewahrt wird, nachdem es gefüllt oder garniert wurde.

Lieferungsanforderungen
Besonders muss auf die Liefertemperatur von gekühlten oder tiefgekühlten Produkten geachtet werden.

Die Temperaturnorm für die Lieferung von tiefgekühlten Produkten beträgt -18°C. Die Temperatur muss Aufrecht erhalten werden, insbesondere für Produkte, die Patisseriecrème oder Schlagsahne enthalten sowie für tiefgekühlte Snacks wie Pizzas oder Aperitifhäppchen. Aus technischen Gründen gilt dasselbe auch für das Sortiment an vorgebackenen und tiefgefühlten Produkten. Eine zu hohe Temperaturabweichung beschädigt unwiederruflich das Volumen dieser tiefgekühlten Produkte.
Die Verpackung muss unbeschädigt und sauber sein. Bake-off Produkte sind leicht zerbrechlich. Dellen im Verpackungskatron beschädigen oft diese Produkte.

Das Haltbarkeitsdatum darf nicht zu kurz sein, unter Berücksichtigung der möglichen Aufbewahrungsdauer im eigenen Tiefkühlfach.

Bearbeitung

Die Arbeitsanweisungen müssen darauf ausgerichtet sein, jegliche Kreuzkontamination zu vermeiden.

Zubereitung von Gebäck
Ein Unterschied muss zwischen der Zubereitung von Gebäck mit risikoreichen Zutaten und denen mit ,,Trockengebäck'' gemacht werden.

Risikoreiche Zutaten sind Schlagsahne, Buttercrème, Konditoreicrème, Pudding, usw. Beispiel von Gebäck: Eclairs, garnierte Kekse, Blätterteig. Diese Backware wird ebenfalls ,,feuchtes Gebäck'' genannt.

Beispiele von Trockengebäck, Gebäck mit Risikobegrenzten Zutaten: Confituretarte, Frangipane, Trockenkuchen.

Risioreiches Gebäck fertig stellen
Immer das Risikoreiche Gebäck, eventuell nach dem Auftauen, bei einer Raumtemperatur von maximal 12°C bearbeiten.

Wenn dies unmöglich ist:

- die notwendigen Arbeitshandgriffe ohne Unterbrechung und so schnell wie möglich durchführen;
- die Grundnahrungsmittel maximal 30 Minuten aus der Kühlkammer nehmen und wenn notwendig in Chargen bearbeiten.

Vorzugsweise pasteurisierte Schlagsahne gebrauchen. Die bereits geschlagene Sahne bis zum Gebrauch im Kühlschrank aufbewahren (max. 6°C).

So frisch wie mögliche Schlagsahne verarbeiten. Jeden Tag neue herstellen.

Garniertes risikoreiches Gebäck an die richtige Stelle im Kühlschrank (2 bis 4°C, max. 7°C) oder im Tiefkühlschrank stellen.

Nur gut gereinigtes oder desinfiziertes Material und Utensilien verwenden.

Vorzugsweise Wegwerf-Spritzbeutel verwenden, die nie mit dem Mund aufgeblasen werden dürfen.

Die Spritzbeutel nach jedem Gebrauch reinigen und desinfizieren und diese geleert und staubfrei an einem sauberen Ort aufbewahren. Die Spritzbeutel weisen keinen Rost, keine Abnutzung oder Abblättern auf.

Die Arbeitsoberflächen und das Material, welches mit rohem oder aufgetautem Teig in Berührung getreten ist, reinigen und desinfizieren bevor ein Kontaktrisiko mit dem anderen Gebäck entstehen kann.

Die vollen Spritzbeutel so weit wie möglich im Kühlschrank aufbewahren und, wenn sie nicht vollständig geleert sind, nach dem Gebrauch erneut umgehend in den Tiefkühlschrank legen.

Die verwendeten Spritzbeutel müssen jeden Tag gereinigt werden. Korrekt reinigen, desinfizieren, getrennt trocknen lassen und vorzugsweise in der Kühlkammer aufbewahren.

Sich die Hände gründlich waschen, bevor roher oder aufgetauter Teig behandelt wird.

Die bake-off Sandwichs oder Snacks sind nach dem Auftauen verzehrfertig.

Abgesehen von tiefgefrorenen Teigplatten, welche (während dem Transport) leicht zerbrechlich sind, kann zwischen verschiedenen Teigarten unterschieden werden:

1. Auftauen und aufbacken:
Brötchen wie Sandwichs, Baguettes und halbe Baguettes sowohl aus Weißbrot als auch aus Vollwertbrot. Einige Produkte sind mit Sesamkörnern, Mohn, usw. garniert. Andere sind ausländischer Herkunft: z.B. Ciabatta, Kaisersemmel, usw.

Die Auftauzeit beträgt ungefähr 15 Minuten und die Aufbacktemperatur im vorgewärmten Ofen beträgt 210°C und im Grill 15 bis 20 Minuten.

Nie Plastikfolien oder Plastikbeutel verwenden, um Sandwichs zu verpacken, damit sie knusprig bleiben.

Andere Arten von Gebäck:

- Kaffeegebäck wie Croissants, Schnecken, usw.
- Kleines Gebäck wie mit Konfitüre gefüllte Teilchen, Apfeltaschen;
- Snacks wie Würstchen in Blätterteig und Pizzas, Mini-Snacks wie Aperitifhäppchen.

Diese Produkte müssen je nach Größe und Gewicht während 15 bis 45 Minuten aufgetaut werden und dies vorzugsweise im Kühlschrank. Bei Produkten, die noch aufgehen müssen, muss die Auftauzeit von 75 auf 120 Minuten erhöht werden. Beispiele von Produkten, die noch aufgehen müssen: Rollkuchen, Butterkuchen, Schokolade-Croissants und Würstchen in Blätterteig.

Die Aufbackzeit variiert im vorgewärmten Backofen bei 200°C im Allgemeinen zwischen 15 und 17 Minuten.

Die Produkte wie Konfitüreteilchen und Croissants werden für gewöhnlich noch mit Ei bestrichen. Man achtet hierbei unter Berücksichtigung der Risiken einer Kreuzkontamination vorrangig auf pasteurisierte Eiprodukte.

Erzeugnisse wie Aperitifhäppchen (17 bis 20 Gramm) oder Minipizzas können aufgebacken werden, ohne vorher aufgetaut zu werden.

Jegliches risikoreiche aufgebackene Gebäck[46], das nicht warm serviert wird, wird in einem Kühlschrank (2-4°C, max. 7°C) aufbewahrt, um danach serviert zu werden. Es ist klar, dass das Gebäck zuerst auf 20°C abkühlt. Daher aus dem Backofen nehmen und auf eine nicht erhitzte Oberfläche ablegen.

Diese Lebensmittel werden in der kalten Vitrine ausgestellt. Dieses Gebäck kann noch am Tag nach seiner Zubereitung angeboten werden. Danach werden die eventuellen Überreste entsorgt.

46 Mit Sahne, Fleisch oder Fisch gefüllt.

Wenn das Erzeugnis warm verteilt wird, muss es bis zum Servieren bei einer Temperatur von 65°C gehalten werden.

2. Aufzutauen und eventuell zu garnieren

Gebäck wie Berliner, Donuts, Crèmetaschen, (Mini)Eclairs müssen meistens aufgetaut werden. Je nach Gewicht und Art (eventuell gefülltes Produkt), variiert die Auftauzeit zwischen 10-15 (Mini-Eclairs, Berliner) bis 90 (große Eclairs) Minuten. Es wird oft angeraten mit einer Plastikfolie bedeckte Erzeugnisse (sauber!) vorzugsweise in der Kühlkammer aufzutauen.

Die Fertigstellung kann z.B. darin bestehen mit Konditoreicrème aufzufüllen, wobei ein einfach zuzubereitendes 'convenience' Produkt vorzuziehen ist (z.B. gebrauchsfertiges Pulver). Erzeugnisse wie Windbeutel sollten danach wieder mit Puderzucker bestreut werden. Es ist selbstredend ein sauberes und vollständig trockenes Sieb zu verwenden.

Das garnierte Produkt wird in der Kühlkammer (2-4°C, max. 7°C) aufbewahrt und wird von da aus serviert. Diese Lebensmittel werden in der gekühlten Vitrine ausgelegt. Dieses Gebäck kann noch am Tag nach seiner Zubereitung angeboten werden. Danach wird der eventuelle Überrest zerstört.

Die Produkte wie aufgebackene (Mini)Sandwichs und Schokoladeteilchen müssen vollständig aufgetaut werden, vorzugsweise im Kühlschrank. Es wird hier oft angeraten unter einer sauberen Plastikfolie aufzutauen. Die Auftauzeit beträgt ungefähr 15 Minuten.

Desserts in länglicher Form der Art Bavarois müssen ebenfalls vollständig in der Kühlkammer vor dem Verzehr aufgetaut werden. Es wird angeraten, um das Austrocknen oder jeglichen Geruch im Kühlschrank zu verhindern, sie in ihrer Verpackung aufzutauen. Die Auftauzeit liegt zwischen 3 bis 4 Stunden. Wenn diese vorher portioniert wurden, 20 Minuten pro Portion.

Die Bavarois müssen im Kühlschrank aufbewahrt werden (2-4°C, max. 7°C), bevor sie serviert wird. Sie werden in der kalten Vitrine ausgestellt. Gebäck der Art Bavarois in länglicher Form kann den ganzen Tag angeboten werden. Danach werden die eventuellen Überreste entsorgt.

3. Produkte ,,Ready to bake''

Ein neuer Trend ist das Liefern von tiefgefrorenem Gebäck, das vorgebacken wurde und falls erforderlich fermentiert ist. Die Vorbackzeit muss angepasst werden, da diese Produkte tiefgekühlt gebacken werden können; bei derselben Temperatur wie die der Zubereitung (175 bis 185 °C) und mit derselben Zubereitungszeit (22 bis 25 Minuten).

Praktisch gesehen werden diese Produkte zusammen in den Ofen gesetzt. Benutzen Sie einen vollen Ofen (eventuell verschiedene), um eine optimale Wärmeverteilung zu garantieren. In der ersten halben Minute, wird auf ,,Dampf'' oder ,,Wasser'' eingestellt. Nach 10 Minuten Backzeit, ist der

Dampfdeckel offen und die Temperatur muss bei starken Umluftbacköfen um 10°C gesenkt werden.

Verteilung
Das Brot und ähnliche Produkte dürfen erst wieder verpackt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Wenn letztere noch warm sind, nicht den Papierbeutel verschließen.

Sensible Produkte wie Eclairs, Mille-feuilles, Wurstbrötchen, usw. dürfen nicht mit den Händen gehandhabt werden, sondern mit einer Zange oder einer Gebäckschaufel.

6.2.17 AA.07.04: Arbeitsanweisungen für die Entwicklung von Produkten

Erläuterung
Verschiedene Gründe können dazu führen neue Produkte/Speisen zu entwickeln:

Der Wunsch die Kundschaft über ein vielseitiges Angebot an allen Tagen versorgen zu wollen.

Der Hersteller oder der Lieferant liefert ein neu entwickeltes Produkt, z.B. ein neuer Snack.

Der Ankauf einer neuen Maschine bietet die Gelegenheit ein neues Sortiment Produkte zuzubereiten oder das aktuelle Sortiment zu erweitern.

Ein neues Produkt kann Risiken implizieren, die bis jetzt nicht im Unternehmen anwesend waren. Z.B. die Einführung von Soft-Ice oder Schalentieren.

Zu treffende Maßnahmen / zu stellende Fragen
Welche neuen Risiken treten durch das Vorhandensein eines neuen Rohstoffs ein? Informieren Sie sich beim Hersteller/Lieferanten über:

- die Art des Produkts (Empfindlichkeit, Geruch und Geschmack, Art und Grad der Verunreinigung, usw.);
- die Vorschriften und die Dauer der Aufbewahrung;
- eventuelle Zubereitungsempfehlungen und Rezepte.

Arbeitet der Hersteller/Lieferant nach den HACCP-Grundsätzen?

Greifen Sie bei der Entwicklung einer neuen Speise/eines neuen Produktes in der Küche so viel wie möglich auf Methoden und Techniken zurück, bei denen die Hygiene bereits beherrscht wird.

So viel wie möglich Zutaten verwenden, bei denen das ,,Verhalten'' schon bekannt ist und mit einem Lieferanten zusammenarbeiten, der bereits Erfahrung in der hygienischen Handhabung von Lebensmitteln besitzt.

Entwickeln Sie das Zubereitungs- und Verteilungsverfahren der neuen Speise oder des Produkts so, dass es einem bestehenden Schema gleicht oder dem der bestehenden Zubereitungen. Die Fehler aufdecken. Überprüfen, wie es auf Ebene der KKP ausschaut.

Eine getrennte Testversion (fristgerecht) der Herstellung von klassischen Menüs vorbereiten und auf die Manipulationen und Risikoreichen Situationen achten. Diese aufschreiben und analysieren, um zu sehen, ob es sich um einen AP oder einen KKP handelt.

Bestimmen Sie in Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern und bei Bedarf mit externen Beratern die Akzeptanz und die Beherrschung der bekannten Risiken. Verfassen Sie Leitlinien.

Wenn ein neues Gerät eintrifft:

- Das Vorhandensein des EG-Logos überprüfen; prüfen, welche Anpassungen in der täglichen Arbeitsplanung für dessen Gebrauch notwendig sind;
- beim Gebrauch beobachten, welche Produkte, Materialien und Techniken unterhalten werden müssen.

6.2.18 AA.08.01: Organisation Kühlung

Im Allgemeinen

Die meisten Bakterien werden bei der Zubereitung von Speisen oder gekochten Bestandteilen wie gekochtes Gemüse und Kartoffeln, geschmorte Fleischstücke oder Puddings abgetötet.

Ein häufig auftretender Fehler besteht darin, die Lebensmittel nicht ausreichend lange abkühlen zu lassen, bevor sie in den Kühlschrank gelegt werden. Sie sind folglich der Hitze oder der Kälte zu früh/zu spät ausgesetzt. Im Kühlschrank kühlt die äußere Oberfläche der Lebensmittel ab, aber der Kern wird isoliert und bleibt warm. Das Produkt bleibt dann zu lange in einer gefährlichen Temperaturzone, in der sich die noch vorhandenen Bakterien vermehren können.

Denken Sie beispielsweise an Erbsen- oder Tomatensuppen oder Soßen, die sauer werden, wenn sie nicht regelmäßig während dem Abkühlen umgerührt werden. AA.08.01

Darüber hinaus kann das Abkühlen von warmen Speisen im Kühlschrank die Bildung von Kondenswasser auf den Seiten, dem Material und den Utensilien hervorrufen, welches wiederum zur Bildung von Schimmel und/oder Fäulnis führt. Die Temperatur der Kühleinheit kann aufgrund der darin aufbewahrten Speisen ansteigen.

Daher ist es von größter Wichtigkeit, diese schnell abzukühlen, bevor sie im Kühlschrank gelagert werden.

Das Abkühlen muss beschleunigt oder erzwungen werden, damit die Temperatur der Speisen innerhalb von zwei Stunden von 70°C oder mehr auf 10°C sinkt und innerhalb von 12 Stunden auf 3°C.

Innerhalb des Systems

Das Abkühlen ist eine Schlüsselphase in der Küchenherstellung. Es muss auf professionelle Art und Weise stattfinden. AP.08.01

Dort, wo die vorherigen Feststellungen des Abkühlens ,,von Zeit zu Zeit'' in den Großküchen angewendet werden, werden diese viel strenger in den Krankenhausrestaurants angewendet. Es handelt sich oft um die Formel ,,Kühlkette'' oder 5 + 2. In diesem Fall ist das professionelle Abkühlen sehr notwendig. AA.08.01

Das Abkühlverfahren ist eine Schlüsselphase im Kochverfahren. Ein professionelles Abkühlen ist eine Notwendigkeit.

Auch wenn die Großküchen über ihr eigenes ,,Tiefkühlprogramm'' verfügen, stellt das Abkühlverfahren eine wichtige Phase dar. Unter Berücksichtigung der nicht unwichtigen Mengen Erzeugnisse und der gewünschten Haltbarkeitsdauer, muss ebenfalls ein professionelles Abkühlen praktiziert werden. Vor allem um die Tiefkühleinheit durch das Heranbringen von einer

zu großen Menge an Erzeugnissen mit hoher Temperatur nicht zu belasten. Die Küche verfügt selten über ihre eigene schnelle Abkühleinheit.

Kühlprozeduren

Im Allgemeinen

Feste Produkte in einer Dicke von max. 7 cm in sauberen Behältnissen (Tabletts) verteilen und mit sauberen Küchenutensilien regelmäßig umrühren. Auf diese Art und Weise wird die Wärme schneller aus dem Produkt genommen. Es ist anzuraten die gefüllten Behältnisse auf ein Rost zu legen, damit der Wärmeverlust auch nach unten hin stattfindet.

Dafür sorgen, dass Essensreste in Portionen, wie Fleisch- oder Fischstücke, getrennt voneinander liegen, um abzukühlen.

Das Abkühlen von halbflüssigen Zubereitungen (z.B. Puddings) wenn möglich beschleunigen, bis dass diese noch umgeschüttet werden können, indem ein Kochtopf mit einem Abkühlsystem und einem Rührgerät verwendet wird.

Flüssige Lebensmittel wie Suppen und Soßen in einen Topf schütten, der in einem Becken mit kaltem Wasser steht. Das Wasser langsam einströmen lassen. Regelmäßig mit einem Löffel den Inhalt des Kochtopfes umrühren. Wenn das Abkühlen auf diese Weise zu langsam ist (mit einem Sondenthermometer überprüfen), dem Wasser Eiswürfel und Salz hinzufügen. Das Salz unterkühlt das Wasser.

Nach dem Abkühlen die Kerntemperatur des Produktes überprüfen. Wenn diese Temperatur ≤ 20°C beträgt, das Produkt in den Kühlschrank stellen. Ein bis zwei Stunden danach das Produkt mit einer Klarsichtfolie oder einem Deckel abdecken. Diese Handhabungen gelten für sporadisches Abkühlen von kleinen Restmengen und in Abwesenheit von einer schnellen Kühlzelle. AP.08.01

Den Namen des Produktes und das Abkühldatum auf dem Produkt vermerken.

Das Produkt muss innerhalb von 2 Stunden auf eine Temperatur von 10°C abgekühlt sein und innerhalb von 12 Stunden auf 3°C. Bei der Einstellung der Temperatur in der Kühleinheit muss das selbstredend berücksichtigt werden.

Innerhalb des Systems

Das erzwungene Abkühlen über intensives Umrühren, eventuell mit oder ohne laufendes kaltes Wasser, ist hier nicht ausreichend. Es wird stark empfohlen für eine Küche in der Kühlkette oder für eine Küche, in der regelmäßig Lebensmittel und Reste tiefgekühlt werden, eine schnelle Kühlzelle vorzusehen.

Die Produkte in ein Behältnis (Tablett, gastronorm) mit einer Dicke von maximal 7-8 cm legen. Die halb-flüssigen Produkte können eventuell vertikal mit einem Saugnapf-System in den Behältnissen gehalten werden, bevor der Beutel vakuumverpackt wird. Die Gebrauchsanweisung eines Schnellkühlers befolgen.

Die Produkte werden, in der erforderlichen Dicke (7-8 cm), innerhalb einer Operation auf 2 bis 3 °C abgekühlt. Sie werden dann im Lagerraum gelagert, um die Temperaturschwankungen von frischen oder kühl gelagerten Produkten im Raum zu verhindern.

Nach der Arbeit

Nach Beendigung der Abkühltätigkeiten werden die verunreinigten Arbeitsoberflächen (wenn die Speisen portioniert sind) und das Förderband gereinigt und desinfiziert. Die gebrauchten Küchenutensilien werden vorzugsweise in der Bandspülmaschine gereinigt.

Die schnelle Abkühleinheit muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Die Tür, die Türklinke und die Innenseiten werden regelmäßig in einer getrennten Operation desinfiziert.

Das Abkühlen wird mit der Aufbewahrung in einem Kühlschrank abgeschlossen.

6.2.19 AA.10.01: Organisation der Portionierung

Erläuterung
Die Speisen und Speisebestandteile werden nach der Zubereitung abgekühlt.

In den Großküchen können sie sowohl kalt als auch nach dem Regenerieren wieder portioniert werden. Die abgekühlten portionierten Speisen können sowohl in einer Zentralküche als auch in einer Satellitenküche erhitzt werden.

Sie können eventuell in der Zentralküche regeneriert werden und in der Küche einer Abteilung portioniert werden.

Arbeitsprozeduren
Achten Sie insbesondere sowohl vor als auch nach dem Regenerieren auf eine strikte Hygiene. Insbesondere:

- immer eine Haube tragen, damit keine Haare oder Schuppen in die Speisen fallen;
- sich gründlich die Hände vor dem Beginn des Portionierens waschen;
- verwenden Sie Wegwerf-Handschuhe;
- immer saubere Arbeitskleidung tragen;
- immer saubere Utensilien gebrauchen;
- darauf achten, dass das Förderband immer korrekt gereinigt wird.

Für die kalte Portionierung
Das Portionieren vorzugsweise bei Raumtemperatur von 12 bis 14 °C durchführen. Die erlaubte Maximaltemperatur liegt bei 18°C.

Die im Kühlschrank aufbewahrten Speisen für die Portionierung schnell aus diesem entnehmen. Keine zu großen Mengen aus dem Kühlschrank entnehmen, die nicht innerhalb von 15 Minuten behandelt werden können.

Die portionierten und zusammengestellten Mahlzeiten in vorgewärmte Verteilungswagen ablegen, in denen diese innerhalb von 30 Minuten auf eine Temperatur von mind. 65°C aufgewärmt werden oder im Kühlwagen ablegen, mit einer Maximaltemperatur von 7°C, in der sie innerhalb eines Zeitraums von 30 Minuten auf eine Temperatur von mind. 65°C aufgewärmt werden müssen.

Für die warme Portionierung
Mindestens 60 Minuten einbeziehen für die Portionierungsarbeit:

- Die Wagen mit Wasserbädern auf: 80 bis 90°C;
- die Tellerwärmer auf: 80 bis 85°C.

Befolgen Sie aufmerksam die Normen und Grenzwerte für die Temperaturen und eventuell die Gebrauchsanweisungen der ,,Essensausgabesysteme für Krankenhäuser'' (Temprite, u.a.).

Erwärmen Sie die Gastronorm-Teller und Platten für die Portionierung auf eine Temperatur von 80°C.

Das Essen direkt nach dem Regenerieren portionieren.

Darauf achten, dass die warmen Speisen während der Tätigkeit eine Temperatur von 80-85°C erreicht haben, wenn sie in der Zentralküche portioniert werden. Falls eine warme Beförderung in die Abteilungen stattfindet, müssen die Speisen bei ihrer Ankunft eine Temperatur von 65°C besitzen. AA.10.03

Die Speisen während der Portionierung nicht länger als 30 Minuten warm halten. Wenn nötig werden die Speisen in Portionen erhitzt, um ihre Qualität, Geschmack, äußeres Aussehen und Nährwertangaben zu erhalten.

Die Speisen zwischen den Portionierungen so oft wie möglich abdecken.

Nach der Arbeit

Die Reste der nicht regenerierten Produkte können bis zum Verfallsdatum zurück in den Kühlschrank, wenn:

- der Behälter noch nicht geöffnet wurde;
- der Deckel (Folie, Deckel) nicht entfernt wurde;
- die Temperatur nicht über 7°C liegt;
- das Verfallsdatum nicht überschritten wurde.

Die Reste von regenerierten Produkten werden max. 60 Minuten mind. 70°C warm gehalten. Wenn sich während dieser Zeit kein Verbraucher, eventuell ein Personalmitglied, bedient, werden die Reste entsorgt.

Das Förderband der Speisen, die Wasserbäder und das gesamte verwendete Material müssen gut gereinigt und desinfiziert werden. Das kleine Material wird vorzugsweise im Geschirrspüler gewaschen.

6.2.20 AA.10.02: Portionierung Brotmahlzeiten

Erläuterung

In den meisten Institutionen werden täglich zwei Brotmahlzeiten angeboten: das Frühstück und das Abendessen. Für gewöhnlich werden diese Mahlzeiten auf einem Speisetablett portioniert.

Viele Aufmerksamkeits- und kritischen Punkte sind beim Portionieren von Brotmahlzeiten dieselben wie bei warmen Mahlzeiten.

Die Geräte, die die Speisen warm halten, korrekt einstellen.

Auf die Kühlkette für frische Produkte achten.

Die Größe der Portionen beachten und die Anweisungen auf der Verteilerkarte befolgen.

Arbeitsprozeduren

Füllen Sie die Wasserbäder für warme Bestandteile zeitig (und wenn notwendig) mit heißem Wasser auf. Die Geräte auf 80 bis 90°C einstellen.

Den Tellerwärmer (= Lowerator) mit dem für die warmen Speisen benötigten Geschirr befüllen. Auf 80 bis 85°C einstellen.

Platzieren Sie das richtige, korrekt sauber gemachte, Portionierungsmaterial an den verschiedenen Verteilerposten.

Die Wasserbäder-Becken erst kurz vor Beginn der Tätigkeit auffüllen. Mit einem Deckel abdecken.

Die Speisen maximal 30 Minuten für die Portionierung warm halten. AA.10.03

Dafür sorgen, dass die kalten Bestandteile nicht länger als 15 Minuten aus der Kühlung genommen werden. Wenn notwendig portionsweise aus dem Kühlschrank nehmen.

Kalte Teller für kalte Bestandteile wie Brot, Fleischwaren und Käse verwenden. Darauf achten, dass die anwesenden Produkte nicht von den Tellern fallen.

Jeglichen direkten Kontakt mit den unverpackten Produkten verhindern. Zangen oder anderes geeignetes Material verwenden.

Regelmäßig die Kontrolllampe aller Wärmegeräte überprüfen. Bei einem Problem eingreifen.

Die Handhygiene und Arbeitskleidung überwachen. Vorzugsweise Handschuhe zur einmaligen Benutzung tragen und, noch wichtiger, eine Haube, die alle Haare abdeckt.

Während der Portionierung alle Diskussionen auf ein striktes Minimum begrenzen.

Der Koordinator der Verteilerkette führt Kontrollen durch und greift wenn notwendig ein.

Nach der Arbeit

Was die Restebehandlung betrifft, zuerst die diesbezüglichen Instruktionen befolgen. AA.03.01

Verpacken Sie eventuell die übrig gebliebenen Fleischwaren oder den Käse in eine neue Folie ein. Auf einen sauberen Teller legen, datieren und sofort in den Kühlschrank legen (2 bis 3°C).

Das Förderband, die Wasserbäder und das verwendete Material korrekt reinigen und desinfizieren. Kleines Material vorzugsweise über ein Förderband oder in einem Geschirrspüler waschen.

6.2.21 AA.10.03: Zeitschema für die Portionierung von warmen Speisen

Diese Arbeitsanweisungen stellen ein Arbeitsraster dar, das ausgefüllt und ,,aufgehängt'' wird.

Tätigkeit	Zeitpunkt Uhrzeit
Zubereitung • Die Wasserbäder eventuell mit Wasser füllen und nach Bedienungsanleitung einstellen (80-90°C) • Die Tellerwärmer einschalten (80-85°C) • die Verteilungscodes auf den Wasserbädern anbringen • das Portionierungsmaterial bereit stellen • die Temperatur des Wassers der Wasserbäder[47] messen und notieren • Warme Speisen in die Behälter über den Wasserbädern legen. Erste Portion:	
Portionierung • servieren der ersten Portion • warme Speisen hinzufügen, zweite Portion: • servieren der zweiten Portion	
Abräumen • Wasserbäder und Tellerwärmer (lowerator) ausschalten • Küchenreste behandeln. Abkühlen gemäß AA.08.01 • Portionierungsmaterial und Wasserbäder zur Spüle bringen • Die Wagen und Förderbänder gemäß Reinigungsanweisungen sauber machen • Die Zonen/Räume der Portionierung gemäß dem Reinigungsschema sauber machen	

47 Im Falle von Bain-marie (Wasserbad) mit durchschnittlich warmem Wasser.

6.2.22 AA.10.04: Portionierung der Kaltspeisen

Vorbereitung

Die Produkte werden gemäß korrektem Verfahren abgekühlt:

- korrekte Dicke der Produkte (max. 7-8 cm);
- um jeglichen Qualitätsverlust aufgrund der Bildung von Kondenswasser zu verhindern, werden die Speisen während dem Abkühlprozess (Ausnahme: gekochte Kartoffeln) abgedeckt;
- in einer schnellen sauberen Abkühlzelle;
- mit einer korrekten Hygiene für das Personal und das Material.

Die Temperatur des Servicematerials überwachen. Diese dürfen keinstenfalls direkt aus dem Geschirrspüler stammen. Wenn notwendig, diese vorkühlen.

Arbeitsorganisation

Dafür sorgen, dass die Kalt-Portionierung in einem Arbeitsraum bei Raumtemperatur von 12 bis 14°C stattfindet. Gegebenenfalls die Portionierung in der kalten Küche durchführen. KKP.12.01

Die Temperatur (kalt) der Produkte während der Bearbeitung so gut wie möglich überwachen und in Portionen aus der Kühlkammer entnehmen.

Täglich stichprobenweise die Temperatur der portionierten, kalten Speisen messen.
Die Messergebnisse im Register eintragen.

Die kalten Speisen oder Bestandteile so schnell wie möglich in einen neutralen Wagen (oder das Abteil) legen, oder wenn möglich gekühlt.

Darauf achten, die warmen Speisen in den Transportwagen von den kalten Speisen abzutrennen.

Die Temperatur der Wagen und gekühlten Abteile kontrollieren und Stichprobenweise die Temperatur der in den Wagen abgestellten Speisen messen. Im Falle einer Temperaturabweichung, das Verfahren anpassen. AP.08.02

6.2.23 AA.12.01: Organisation der Verteilung

Vorbereitende Aktivitäten

Vor Aufnahme des Service eine Haube für die Haare aufsetzen und Handschuhe zur einmaligen Benutzung. Sich immer davor die Hände waschen.

Die geeigneten Utensilien (je nach Größe der Portionen) vorbereiten und deren Sauberkeit überprüfen.

Mindestens 60 Minuten für die Portionierungsarbeit einbeziehen:

- die Wasserbäder starten, die wie vorher erläutert, mit mind. 85°C warmem Wasser gefüllt sind, einstellen auf 80 bis 90°C;
- Die Tellerwärmer auf 80 bis 85°C einstellen;
- Die Kaltvitrinen und anderes Kaltbuffet auf max. 7°C einstellen.

Die Behälter und Tabletts für die warme Verteilung auf eine Temperatur von 80°C einstellen.

Die Temperatur des Ofens (evt. kombiniert mit Dampf), in dem die Speisen bis zur Verteilung warm gehalten werden, überprüfen, diese muss mindestens 80-85°C auf allen Ebenen betragen. Keine Tabletts mit Speisen oben auf den Kochplatten abstellen.

Die warmen und kalten Bestandteile getrennt voneinander bis zur Speisenzusammenstellung aufbewahren.

Arbeitsorganisation

Bewahren Sie die Kaltspeisen bei max. 7°C auf. Kaltspeisen sind kalte Teller, Produkte im Self-Service / der Salatbar, kalte Soßen wie Mayonnaise und ähnliche, Desserts, Sandwiches und Kaltgetränke. Für die Soßen verwenden Sie einen Behälter mit einer eutektischen [48] gekühlten Platte.

Kalte Speisen, die nicht in der Kühlvitrine oder einem gekühlten Abteil (max. 7°C) präsentiert werden können, nicht länger als eine halbe Stunde bei Raumtemperatur aufbewahren. Diese in Portionen verteilen (nicht alle auf einmal).

Die Rohkost alle 30 Minuten in der Theke auffüllen. So auffüllen, dass die eventuellen kleinen Reste oberhalb der frischen Rohkost liegen, damit diese zuerst entnommen werden.

Eiskugeln und Milkshakes gemäß Arbeitsanweisungen servieren. AA.12.02

Die Speisen zwischen den Portionierungen so oft wie möglich abdecken.

48 Eutektische Platte oder Behälter: enthält eine Flüssigkeit, die Kälte speichert. Sie wird in den Tiefkühlschrank gelegt, um Kälte zu speichern. Bei Gebrauch gibt sie langsam Kälte ab an das Produkt, das in den Behälter oder bei der Platte gelegt wurde. Auf diese Art und Weise kann das Produkt länger eine kalte Temperatur erreichen.

Alle zubereiteten Bestandteile, die als Reserve aufbewahrt werden, aus gastrotechnischen Gründen abdecken und bei passender Temperatur aufbewahren (kalt: max. 7°C, warm: mind. 80°C).

Darauf achten, dass die warmen Speisen während des Service eine Temperatur von 80 bis 85°C erreichen. AA.10.04

Während der gesamten Verteilungs-/Portionierungsprozedur darauf achten, dass die Kontrollleuchte der Wasserbäder und Tellerwärmer (lowerator) brennt.

Die Wasserbäder so auffüllen, dass sie in einem Verhältnis 9/10 stehen.

Die Speisen auf vorgewärmten Tellern oder Platten mit einer Mindesttemperatur von 80°C legen.

Vorzugsweise in Teilen (kleine Mengen) portionieren, wenn das Verfahren mindestens eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Folglich nicht alle Zubereitungen auf einmal in die Gastronormbehälter legen. Idealerweise werden vorher in der Küche so viel wie möglich Produkte in Portionen hergestellt. Dies gilt noch mehr für Fleisch, Fisch, Eier und gekochte Kartoffeln. Selbstredend noch mehr für frittierte Speisen.

Saubere und schmutzige Arbeiten wie abräumen, abwischen, Schmutz beseitigen nicht vermischen. Sich gründlich die Hände waschen, falls Sie zwischendurch doch eine unsaubere Arbeit ausgeführt haben.

Einen Vertrag mit dem Getränkelieferanten für die Reinigung der Zapfanlage von Bier und Frischgetränken abschließen. AA.12.03

Nach der Arbeit

Das Wärmeabteil der Verteilungstheke umgehend wegräumen. Die Verteilungsreste, die noch wiederverwendet werden können, direkt bei Raumtemperatur lagern und dann seine eigene Mittagspause nehmen. Oder, besser noch, sofort das intensive Abkühlverfahren einleiten.

Die Speisen aus dem Kühlabteil der Verteilungstheke entnehmen, wenn diese die geeignete Kälte (< 7°) besitzen. Wenn diese sich in der Kühltheke oder in der Kühlvitrine befinden, dann kann das Abräumen eventuell nach dem eigenen Mittagessen stattfinden.

6.2.24 AA.12.02: Service von Speiseeis, Softeis und Milkshakes

Eiskugeln
Eis mit einer normalen Textur (Luftmenge vermengt) wird bei einer Temperatur von -18°C serviert. Umso mehr Luft im Eis ist, umso niedriger ist die Serviertemperatur für Eis.

Im Idealfall wird Speiseeis innerhalb von max. 6 Stunden bei einer Temperatur von -9 °C oder niedriger in einer Eistheke serviert. AA.12.02

Eine andere Lösung besteht darin, den Eisbehälter oberhalb des Tiefkühlbehälters (obere Etage) zu positionieren.

So wird der Eisbehälter 15 Minuten vor Servicebeginn aus dem Tiefkühler entnommen.

In jedem Fall, aber vor allem im letzten, sollte das Eis in einer dem Gebrauch angepassten Verpackung (1/2,5/5 Liter) eingekauft werden.

Auf Serviertemperatur gebrachtes Speiseeis darf nicht wieder (ein)gefroren werden. Der Rest wird eventuell wiederverwendet und dies so schnell wie möglich, z.B. in Milkshakes.

Behandlung und Wahl des Eisportionierers
Idealerweise wird der Eisportionierer in einen Behälter mit laufend kaltem Wasser gelegt.

Eine andere Möglichkeit besteht auch darin, den Eisportionierer in einen Behälter mit Wasser mit Eiswürfeln zu legen. Das Wasser wird ersetzt, wenn das Eis geschmolzen ist oder das Wasser zu schmutzig geworden ist.

Der Eisportionierer darf auf keinen Fall in warmes/kochendes Wasser getaucht werden.

Immer einen qualitativ hochwertigen Eisportionierer (hergestellt aus korrosionsfreiem Material) auswählen.

Ein Modell mit einem Zangengriff und einem Eisschaber fordert noch mehr Aufmerksamkeit beim Unterhalt. Genauer gesagt kann die nicht sichtbare Seite des Eisschabers Schmutz enthalten.

Einen Eisportionierer mit Glyzerin auswählen. Dieser Portionierer aus einem Stück nimmt die Handwärme auf, was das Eisschaufeln einfacher macht. Die Reinigung ist ebenfalls einfacher.
Der Eisportionierer wird mit heißem Wasser und einem Spülmittel nach jeder Pause, oder bei durchgehender Bedienung, mindestens alle zwei Stunden, gereinigt und danach desinfiziert und mit kochendem Wasser abgespült. Er wird mit heißer Luft und nicht mit einem Handtuch getrocknet.

Garnitur
Die tiefgefrorenen Fruchtpasten werden gemäß den bereits erläuterten Arbeitsanweisungen aufgetaut. Falls sie in einem Plastikbeutel verpackt

sind, werden sie in eine verschließbare Dose umgepackt. Diese Tiefkühlprodukte können serviert werden, wenn sie aufgetaut sind und eine Temperatur von unter 4°C erreicht haben. Beispielsweise in einem Kühlbuffet oder einer Kühlvitrine. Täglich werden für diese Pasten saubere Portionierer verwendet.

Die Fruchtkonserven werden wenn notwendig vor dem Öffnen gereinigt. Das Obst wird in einem geschlossenen Behälter aufbewahrt. Der Rest muss im Kühlraum während den Pausen und nach dem Service aufbewahrt werden. Die Gabel oder der Löffel wird täglich ausgewechselt.

Die frischen Früchte werden in einem Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von 24 Stunden verwendet.

Der Sprühbehälter und die Sprühöffnung müssen immer sauber gehalten werden. Vorrang haben Marken mit einem Verschlussdeckel. Auf dem Etikett die Haltbarkeitsgrenze und die Aufbewahrungsbedingungen des offenen Sprühbehälters nachprüfen.

Schlagsahne kann aus dem Spritzbeutel oder Sprühbehälter verwendet werden. Sie wird zwischenzeitlich im Kühlschrank (max. 4°C) aufbewahrt.

Kekse werden trocken aufbewahrt. Die Dose wird nach dem Service sorgfältig verschlossen.

Milkshakes
Man befolgt die für Speiseeis erläuterten Empfehlungen für die Behandlung von Eis, tiefgefrorenem Sirup und Früchten (und Kompott) und frischen Früchten.

Die offenen Milchflaschen werden im Kühlschrank (< 4°C) während den Pausen und nach dem Service aufbewahrt.

Der Gebrauch von einem Mixbecher stellt eine reale Gefahr dar. Er wird häufig wiederverwendet, wenn sich noch Reste im Boden befinden.

Im Idealfall arbeitet man mit einem doppelten Set Mixbecher. Nach jedem Milkshake wird der verwendete Mixbecher in heißem Wasser (mind. 75°C) ausgespült und durch die warme Luft getrocknet.

Möglich ist auch, die verwendeten Becher zwischen jedem Gebrauch im Kühlschrank (max. 4°C) aufzubewahren. Bei jeder Pause werden sie mit Spülmittel gewaschen, desinfiziert und dann mit heißem Wasser abgespült und dann luftgetrocknet.

Die Pressen der Mixer werden bei jeder Pause und mindestens alle 2 Stunden gereinigt, desinfiziert und abgespült.
Vorzugsweise individuell verpackte Strohhalme verwenden. Die Strohhalme in Gebrauch staubfrei lagern und der größere Vorrat (im Karton) wird sorgfältig aufbewahrt.

Allergene

Auch beim Gebrauch von Speiseeis und Milkshakes ist die Problematik in Verbindung mit Allergenen äußerst wichtig. Für mehr Infos siehe Kapitel 2, Punkt 2.4.1.

6.2.25 AA.12.03: Servieren von Bier und Erfrischungsgetränken (Fass oder Flasche)

Die Arbeitsanweisungen stellen ***nicht*** eine vollständige HACCP-Studie für Cafébesitzer dar. Leser, die solche Dienste anbieten, können sich an eine spezialisierte Brauerei wenden, um das vollständige HACCP-Handbuch zu erhalten, insbesondere das HORECA-Handbuch.

Diese Anweisungen zielen ausschließlich auf die größten Risikopunkte für die Großküche ab oder auf den Restaurantbesitzer, der gelegentlich Bier oder Erfrischungsgetränke ausschenkt.

Neben gewissen Achtsamkeitspunkten, die sich auf das Bierzapfen beziehen, gelten unsere Achtsamkeitspunke für jegliche Form der Getränkeverteilung.

Folgende Gefahren können entstehen:

Gefahr	Beherrschung
Verunreinigung des Biers im Fass, bei der Lieferung.	Bei einer Qualitätsbrauerei einkaufen Bei einem anerkannten (für seinen Qualitäts- Service) Zwischenhändler einkaufen. Bitten Sie darum, die HACCP-Maßnahmen, die die Gefahrenbeherrschung beweisen, vorzulegen
Verunreinigung mit Flaschenbier.	Bei einem anerkannten (für seinen Qualitäts- Service) Zwischenhändler einkaufen. Das Verfallsdatum (insbesondere für ,,lebendiges'' Bier) kontrollieren.
Mikrobiologische, chemische oder physikalische Verunreinigung des Biers über die Leitungen, u.a.: Schlechte oder unvollständige Reinigungs- und/oder Ausspülverfahren der Leitungen;	Einen Unterhalt und eine Inspektion durchführen, ca. alle zwei Monate, von einem qualifizierten Techniker. Um einen Unterhaltsbericht bitten und diesen zum Reinigungs- und Desinfektionshandbuch hinzufügen, in die Rubrik *technischer*

Defekte Reinigungs- und Abspülanlage; Gebrauch von inkorrekten Reinigungsmitteln; Vorhandensein von Unterhaltsprodukten wie Fett oder Öl.	*Unterhalt*.

Folgende Vorsorgemaßnahmen können auf Ebene des Betriebs getroffen werden:

Gefahr	KKP?	Vorbeugung	Korrekturmaßnahmen / Aktionen
Chemische oder physikalische Verunreinigung von der Theke aus	KKP	Die Zapfanlage so installieren, dass in der unmittelbaren Umgebung vom gezapften Bier keine Fremdkörper oder Reinigungsmittel vorhanden sind. Gespülte Biergläser umgedreht abstellen. Die Oberflächen rund um die Zapfanlage regelmäßig reinigen. Einen bestimmten Abstand zwischen der Zapfanlage (und mit den abgezapften oder aus der Flasche eingeschenkten Gläsern) und der Theke vorsehen. Die Kundschaft an der Theke bitten nicht zu rauchen.	Verunreinigte Getränke wegschütten.
Physikalische Verunreinigung durch Glasscherben.	KKP	Eingangskontrolle bei der Lieferung von Gläsern. Sichtkontrolle während dem Reinigen, Spülen und Einschenken ins Glas. Für Getränke aus der Flasche: Gebrauch eines guten Flaschenöffners. Sichtkontrolle des Flaschenhalses nach Öffnen.	Bei geringstem Zweifel, Getränk entsorgen. Jedes beschädigte Glas muss entsorgt werden (Glaseimer).

Mikrobiologische Verunreinigung der Zapfanlage durch den Gebrauch von verunreinigtem CO_2 um das Fass unter Druck zu setzen. Oft ist die Ursache das Vorhandensein von verunreinigtem Bier in den Leitungen für Kohlensäure.	KKP	Grund: Klappe der Ventilpumpe defekt. Verwenden Sie aus diesem Grund eine Zapfanlage mit einem Qualitätslabel. Korrekter Unterhalt/Desinfektion und Kontrolle der Bierzapfanlage. Reinigung und Desinfektion der CO_2 Leitungen durch anerkannte Techniker.	Im Unterhaltsbericht nachlesen, ob die Zapfköpfe und CO_2 Leitungen fachkundig kontrolliert und unterhalten sind. Wenn notwendig die Häufigkeit des Unterhalts/Desinfektion erhöhen. Bis zur Reparatur/Ersetzung der Pumpe die Leitungen nicht mehr gebrauchen.
Gefahr	**KKP?**	**Vorbeugung**	**Korrekturmaßnahmen / Aktionen**
Mikrobiologische oder chemische Verunreinigung aus dem Trinkglas	-	Das Bierglas mit einem geeigneten Reinigungsmittel waschen. Danach in einem getrennten Reinigungsbecken abspülen. Regelmäßig das Spül- und Klarspülwasser auswechseln. Das Spülbecken mit laufendem Wasser versorgen. Die Gläser für Erfrischungsgetränke in geeignetem Spülwasser spülen. Mit heißem Wasser nachspülen. Wenn notwendig mit einem sauberen, staubfreien Tuch abtrocknen. Die Erfrischungsgetränkegläser können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. Wenn die Hygiene der Gläser nicht bei hohem Kundenandrang garantiert werden kann, greifen Sie auf Gläser zur	Schmutzige Gläser zur Seite stellen, erneut spülen. Wenn notwendig regelmäßig das Spülmittel und/oder das Spülwasser erneuern.

		einmaligen Benutzung zurück.	

6.2.26 AA.12.04 Ausschankanlage

Um das Schlechtwerden von Bier zu vermeiden, das lange in den Bierleitungen gestanden hat oder die Bierausschankanlage angegriffen hat, muss die Anlage regelmäßig unterhalten werden und es müssen gewisse Hygieneregeln eingehalten werden (Ausschankanlage für Bier).

Vorsorgemaßnahmen

Im Bierkeller eine Anlage vorsehen, mit der der Zapfkopf der Bierleitung an die Trinkwasserleitung angeschlossen werden kann.

Bier aus Bierfässern (und Erfrischungsgetränke) kann nur mit Kohlensäure, mit komprimiertem Stickstoff oder auch mit einer Mischung der beiden Gase entnommen werden. Diese Inertgase müssen gewissen Reinheitskriterien (foodgrade) entsprechen, die für Gase erforderlich sind, die mit Lebensmitteln in Kontakt treten. Die Hersteller dieser Gase müssen diesbezüglich die notwendigen Garantien (foodgrade) liefern. Flaschen mit Gas von Kohlensäure, Stickstoff oder einer Mischung der beiden:

- Max. Lagertemperatur: 32°C
- einen Sonnenschutz vorsehen, falls die Flaschen draußen gelagert werden;
- die Flaschen müssen an der Wand befestigt werden.

Die Außenseite der Zapfhähne muss mindestens einmal pro Tag mit Hilfe von einem in Trinkwasser verdünnten Reinigungsmittel gesäubert werden. Nach dieser Desinfektion muss mit kaltem Trinkwasser gereinigt werden, um alle Rückstände zu entfernen. Die Zapfanlage muss nach Gebrauch, aber mindestens einmal pro Trimester, gründlich desinfiziert werden. Dieser allgemeine Unterhalt muss in einem auf dem neuesten Stand gehaltenen Register beschrieben sein und bei einer Stichprobenartigen Kontrolle vorgezeigt werden können. Der Fasskopf muss systematisch zwischen jedem Fass gereinigt werden.

Nach einem allgemeinen Unterhalt muss die Anlage erneut mit Trinkwasser gereinigt werden, bis dass alle Rückstände von Reinigungsmitteln oder Desinfektionsmitteln verschwunden sind. Danach müssen die Bierleitungen unter Wasser gesetzt werden und der Gaskreislauf muss vollständig gestoppt werden.

Die Leitungen, die länger als zwei Wochen nicht verwendet werden, müssen nach der Reinigung mit unter Gasdruck stehender Kohlensäure getrocknet werden und vor Inbetriebnahme erneut gereinigt werden.

Die Zapfköpfe nicht im Bierkeller liegen lassen; sie müssen an das Fass angeschlossen werden oder an die Trinkwasserleitung.

Die Zapfköpfe regelmäßig reinigen.

Die Zapfanlage muss mindestens einmal alle Vierteljahre desinfiziert werden.

Für einen korrekten Unterhalt der Zapfanlage sorgen, entweder über das Abschließen eines Unterhaltsvertrags mit einer spezialisierten Firma oder über die Entwicklung

einer internen Unterhaltsprozedur, die auch ausgeführt wird. Die Ausführungsdaten müssen registriert werden.

Die Gläser können maschinell oder per Hand gespült werden. In letzterem Fall für ein doppeltes Spülbecken sorgen: eines mit kaltem Wasser, zu dem Spülmittel hinzugefügt wird und das mit Glasspülbürsten ausgestattet ist, das andere mit sauberem kaltem Wasser gefüllt und mit einem Überlauf ausgestattet, sodass während dem Spülen ständig neues frisches Wasser hinzugefügt werden kann. Regelmäßig das Wasser aus den zwei Becken sowie die Bürsten ersetzen.

Hygieneregeln

Für Betriebseinheiten, die über eine Zapfanlage von Fruchtsäften oder anderer Getränke verfügen oder über Herstellungsmaterial für Fruchtsäfte oder Getränke (Zentrifuge,...), gelten einige Hygieneregeln (Zapfanlage für Fruchtsäfte und andere Getränke):

- die Zapfanlage mit einer Zufuhr von Trinkwasser vorsehen
- die Zapfköpfe regelmäßig reinigen.
- die Leitungen von Trinkwasser bei jedem Wechsel von Getränken reinigen und mindestens einmal pro Tag während der Schließzeiten des Betriebs
- für einen Unterhaltsplan des Materials sorgen
- das für gewöhnlich verwendete Unterhaltsmaterial reinigen und desinfizieren (Zentrifuge,...);
- Die Gläser können maschinell oder per Hand gespült werden. In letzterem Fall für ein doppeltes Spülbecken sorgen: eines mit kaltem Wasser, zu dem Spülmittel hinzugefügt wird und das mit Glasspülbürsten ausgestattet ist, das andere mit sauberem kalten Wasser gefüllt und mit einem Überlauf ausgestattet, sodass während dem Spülen ständig neues frisches Wasser hinzugefügt werden kann. Regelmäßig das Wasser aus den zwei Becken sowie die Bürsten ersetzen.

6.2.27 AA.14.01: Organisation der Restebehandlung

Gewisse ,,Reste'' können noch verarbeitet werden (z.B. Überschüsse, die aus der Speisenverteilung oder der Theke stammen; Produkte, die nicht an den Kunden serviert wurden oder im Kühlschrank aufbewahrt wurden,...), wohingegen andere Überreste dies nicht mehr dürfen (z.B. Überreste von den Esstischen,...). AA.12.01

Die Vorschriften bezüglich des Abräumens richtig einhalten, die bei der Verteilungsphase gegeben werden.

Die Produktionsübersicht korrekt interpretieren.

Werden stets entsorgt:

- Produkte, die von den Tischen zurückkehren;
- kalte Speisen, die länger als 30 Minuten einer Temperatur von über 15°C ausgesetzt wurden;
- warme Speisen, die am Ende des Service (z.B. in einem Self-Service, der länger als 1 Stunde dauert) eine Temperatur von unter 50°C erreicht haben;
- warme Speisen, die nicht am Tag selbst zubereitet wurden, die aber in der Zwischenzeit für den Service regeneriert wurden;
- zubereitete Sandwiches, die jedoch vom Servicepersonal verzehrt werden dürfen;
- Alle zum Verkauf angebotenen Speisen, die nicht abgedeckt wurden.

So schnell wie möglich all diese Reste aus der Küche entfernen, um jegliches Risiko einer Kontamination zu verhindern.

Die Anweisungen für das Abkühlen von Speisen korrekt befolgen. AA.08.01

Die Reste können vakuumverpackt werden, bevor sie schnell abgekühlt werden. Diese Technik ermöglicht ein hygienisches Verpacken, in dem auch das Datum und der Name vermerkt werden. Dank der Verpackung kann jegliche andere Verunreinigung ausgeschlossen werden.

Im Rahmen der Restebehandlung stellt das Vakuumverpacken keine Technik der Verlängerung der Haltbarkeitsdauer dar.
Legen Sie für die Behandlung von Lebensmittelresten ein professionelles Verhalten an den Tag.
Die korrekte Restebehandlung - so schwer sie auch sein mag - muss Vorrang auf Ihren Wunsch haben den Dienst sofort zu verlassen, um Ihre eigene Mahlzeit zu verzehren.

Sie können bereits am Ende des Service, wenn eine große Menge an Lebensmittelresten vorherzusehen ist, sofort mit dem Kühlprozess beginnen. So werden im Rahmen des Möglichen die Produkte bereits abgekühlt und in den Kühlschrank gestellt, bevor mit der Pause begonnen wird.

Es ist selbstredend, dass darauf geachtet wird, dass Produkte auf passende Art und Weise in Behältnisse gefüllt werden (vorzugsweise auf AA.08.01

einem Gitter) (max. 7-8 cm Dicke) und in keinem Fall auf einer warmen Oberfläche, bevor sie in die Kühlkammer befördert werden.

6.2.28 AA.15.01: Organisation: Abräumen und maschineller Abwasch

Vorbereitende Aktivitäten

Zu reinigendes und nicht mehr gebrauchtes Geschirr einweichen lassen.

Überprüfen, ob die Maschine in Betrieb ist:

- ob sich noch Lebensmittelüberreste in den Sieben befinden und wenn notwendig entfernen;
- ob alle Teile (Spülarme, Waschvorhänge, Filter) sich an ihrem Platz befinden.

Nachsehen, ob die Abflüsse verstopft sind, die Maschine einräumen und einschalten.

Kontrollieren:

- die Temperatur und/oder die Programme der Spülmaschine; die gute Funktionsweise des Trockengebläses;
- ob die Behälter für Spül- oder Trockenmittel (flüssig oder Pulver) noch ausreichend gefüllt sind;
- ob keine Luftbläschen in den Zufuhrleitungen von den Reinigungsmitteln anwesend sind.
- In den meisten Fällen zeigen die Spülmaschinen diese beiden letzten Aspekte durch ein elektronisches Signal an (Ton oder Licht).

Arbeitsorganisation

Die Reste von Tellern und Behältern in Mülleimern für Lebensmittel, Papier und non-food entsorgen.

Einen Schaber verwenden, um so wenig wie möglich Lebensmittelreste oder Abfälle übrig zu lassen. Dies beeinflusst positiv die Qualität vom Spülwasser.

Eventuelle Körbe auf korrekte Art und Weise gebrauchen.

Das Geschirr so einräumen, dass das Wasser überall einströmen kann.

Maximal12 Stücke unsortiertes Besteck pro Korb.

Falls eine große Menge schmutziger Abwasch vorhanden ist, nach dem Befüllen der Körbe die Gläser einräumen.
Die Schnelligkeit des Förderbands dem Schmutzgrad des Geschirrs anpassen. Je nach Schmutzgrad benötigt das Geschirr in der Spülphase eine Kontaktdauer von 60 bis 90 Sekunden.

Jegliche beschädigte oder kaputte Utensilien entfernen und entsorgen.

Nie sauberes und schmutziges Geschirr während der Arbeit vermischen.

Mitarbeiter, welche für das Abräumband und das Einräumen in die Spülmaschine vorgesehen sind, werden nicht zwischenzeitlich für das Herausnehmen von sauberem Geschirr oder das Trocknen per Hand eingesetzt.

Nur Handtücher verwenden, wenn es notwendig ist. Deren Sauberkeit überprüfen. Nach jedem Abwasch die gebrauchten Handtücher auswechseln. Es wird stark empfohlen die Handtücher nach jedem Abtrocknen zu wechseln.

Wenn möglich das Material Lufttrocknen lassen oder mit Papier abtrocknen.

Die kleinen Küchenutensilien vorzugsweise in der Spülmaschine spülen, wenn diese hohe Temperaturen und den Alkali-Gehalt der Waschprodukte vertragen. Die kleine Gerätschaft beinhaltet z.B. die Schneidebretter, die Messer, die abnehmbaren Teile einer Schneidemaschine, der Cutter, usw.

Nach der Arbeit

Das saubere Geschirr direkt an seinen korrekten Platz in der sauberen Zone abstellen. Die notwendigen Anzahl Beförderungen mit einem Transportwagen, wohlgemerkt gereinigt, ausführen.

Die Handtücher sofort nach dem Spülen entsorgen.

Die Spülmaschine gemäß dem vom Hersteller mitgelieferten Schema reinigen.

Eine Inspektion der Maschine rechtzeitig vorsehen, mit einbegriffen die Wasserhärte.

Hier unten die am häufigsten auftretenden Defekte der Spülmaschine und des gewaschenen Geschirrs. Diese Liste ist nicht erschöpfend, weil jede Spülmaschine seine eigenen technischen Eigenschaften hat, aber sie liefert die häufigsten Ursachen für ein schlechtere Spülqualität.

• Das Geschirr kommt verstreut auf den Halteelementen des Förderbands aus der Maschine. • Ursache: der auf das Geschirr ausgeübte Druck aus den unteren Wascharmen ist größer als der der oberen.	• Verstopfungen der oberen und/oder unteren Waschkappen. Gründe: u.a. ein Zahnstocher, die Fäden von Roulade. • die Waschstangen sind schlecht angebracht. • Schlechte Platzierung des Geschirrs zwischen den Haltern oder defekten Halteelementen. • Die Waschvorhänge sind schlecht befestigt. • die Spannung des Förderbands muss angepasst werden.
• das Geschirr ist nicht sauber	• schlechtes Anbringen der Körbe auf dem Band • Mangel an Reinigungsmitteln • Sprühkopf leer, Sensoren defekt, Ablauf offen? • Schnelligkeit des Bandes zu hoch • angesetzter Schmutz: vorheriges Einweichen notwendig oder zu hohe Spültemperatur • Beispielsweise durch normalen

	Wasserüberlauf aus der Spül- und Klarspülzone, obwohl der Ablauf (vorübergehend) verstopft ist. • die Maschine ist verstopft z.B.: Teller auf den Sprühköpfen.
• das Geschirr ist nicht trocken	• unzureichendes Trocknen • die Temperatur des Nachspülens ist zu niedrig • die Sprühköpfe für das Waschen sind abgenutzt. Sie sind zu ,,erneuern''. • Trockner: defekt oder Phase unterbrochen • Waschprozess nicht eingehalten.
• Übertriebene Schaumbildung	• verstopfter Überlauf oder Abfluss, verstopfte Siebe • die Vorhänge sind nicht an ihrem Platz • Produktdosierung nicht korrekt • Die Teller sind nicht genug abgekratzt

6.2.29 AA.16.01: Organisation der Spüle von Behältnissen

Vorbereitende Aktivitäten
Mindestens zwei ausreichend große Geschirrkörbe vorsehen, die aus rostfreiem Material und aus einer Abtropfplatte mit Abfluss bestehen. Das Abfließen wird durch ein geneigtes Ablaufgitter begünstigt.

Hilfsmittel sind Kunststoffspülbürsten, Scheuerschwämme mit einem Halter, Scheuerschwämme und Wischtücher.

Kein Material verwenden, das leicht rostet (z.B. Schwamm aus Eisen).

Das Spülmittel
- eine gute entfettende Wirkung;
- gute Schmutzablösung und Schmutzbindung;
- hat ausreichend ,,Vorrat'', d.h. seine Spültätigkeit wirkt lange genug ;
- wird in seiner Wirkung nicht vom Vorhandensein von Kalk beeinflusst;
- schäumt leicht (mit einem festen Schaum);
- wird einfach beim Abspülen entfernt;
- hinterlässt nach dem Abspülen weder Geschmack noch Geruch;
- greift nicht die Hände des Spülenden an.

Füllen Sie das Spülbecken mit Wasser von einer Maximaltemperatur von 50°C. Bei einer höheren Temperatur gerinnt das Eiweiß.

Das Abspülbecken mit klarem Wasser von mindestens 65°C füllen.

Arbeitsorganisation
Das Spülmittel in der geeigneten Menge dosieren.

Bevor Sie mit der Spüle beginnen, entfernen Sie den größten Schmutz mit einem Schaber oder Papier.

Die Spüle, wenn die Art Material es zulässt, einweichen:

- wenn die Spüle aufgeschoben wird (z.B. auf den nächsten Tag);
- wenn der vorhandene Schmutz sich beim Abkühlen an der Oberfläche festgesetzt hat (z.B. Soßen).

Verwenden Sie wenn nötig ein geeignetes Einweichmittel. Halten Sie die vorgeschriebenen Dosierungen und Wassertemperaturen ein. Meistens beträgt die Einweichzeit 15 Minuten in Wasser, das ein Temperatur von 35 bis 45°C erreicht hat.

Achten Sie besonders auf Geräte, die zur Zubereitung von Milchprodukten gedient haben. Befolgen Sie folgendes Verfahren:

- zuerst mit lauwarmem Wasser die Reste (vor allem nicht mit kochendem Wasser) abspülen;
- reinigen;
- mit heißem Wasser nachspülen;
- für den Gebrauch desinfizieren;
- mit Wasser nachspülen;

Schneidebretter wie folgt unterhalten:

- die Fläche mit Wasser und einem geeigneten Spülmittel/Desinfektionsmittel putzen;
- abspülen;
- die Fläche mit Javel-Wasser (1 Tasse Javel-Wasser 12° pro 10 Liter oder eine gleichwertige Dosierung mit Chlor-Tabs) desinfizieren;
- halten Sie eine Kontaktzeit von 15 bis 20 Minuten ein;
- mit heißem Wasser abspülen;
- das Brett vorzugsweise (nicht aufeinander stapeln) freistehend trocknen lassen oder eventuell mit einem Handtuch zur einmaligen Benutzung abtrocknen;
- schaben Sie die Holz- sowie Kunststoffflächen ab, wenn sie einen gewissen Verschleiß aufweisen, um die Kerben zu beseitigen.

Das Spülwasser mindestens dann erneuern, wenn es kälter als Ihre Handtemperatur ist und/oder wenn der gesamte Schaum verschwunden ist. Immer erneuern, wenn die Arbeit unterbrochen wird (z.B. Mahlzeit, Kaffeepause).

Die Spüle vertikal in einem Abtropfgitter abtropfen lassen.

Versuchen nicht abtrocknen zu müssen. Bei heißem Spülwasser trocknet die Spüle durch den Temperaturanstieg. Verwenden Sie folglich so warm wie mögliches Spülwasser und gebrauchen Sie z.B. einen Spachtel oder einen Geschirrkorb, um das Geschirr aus dem Spülbecken zu nehmen. Wenn dennoch abgetrocknet werden muss, verwenden Sie vorzugsweise Wegwerfhandtücher oder sehr saubere Handtücher.

Waschen Sie die Spülbecken eventuell am Ende des Spülvorgangs, wenn das gesamte schmutzige Geschirr behandelt wurde und das saubere vollständig eingeräumt wurde. Desinfizieren Sie die Mülleimer mit einem Liter Javelwasser 12° pro 10 Liter Wasser. Das für das Abtrocknen verwendete Handtuch wird sofort nach Gebrauch in den Wäschesack geworfen.

Systematisch arbeiten: das saubere Geschirr vom schmutzigen trennen.

Angaben für den Unterhalt von großer Spüle

Unterhalten Sie wie folgt die Kochkessel, die Pfannen und andere große Gerätschaft, für die keine spezifischen Richtlinien bestehen:

- ein Eimer mit kochendem Seifenwasser (Spülmittel);
- eine Bürste, ein Bürste für Kessel, ein Schwamm mit Halter (für Kochkessel) und ein Handtuch;
- ein bereit stehender Eimer, heißes Abspülwasser mit einem sauberen Handtuch; dies insofern das Geschirr keine Gebrauchsanweisung gegen heißes Wasser aufweist.

Der Abspüleimer hat eine andere Farbe als der Spüleimer. Dasselbe gilt vorzugsweise für das Handtuch.

Achten Sie insbesondere bei Kochkesseln und Pfannen auf das Reinigen von den Rändern (ansetzen).

Wenn nötig zur Reinigung von sehr fettigen Pfannen Seifenwasser verwenden, das eine stärkere Dosis an Spülmittel enthält. Einen Moment einwirken lassen und wenn notwendig das Material auf eine Temperatur von 70°C bringen.

Falls für den Unterhalt von Kochkesseln oder Gerätschaften eine Metallbürste verwendet wird, sollte diese wenn möglich aus Aluminium sein. Halten Sie den Metallansatz der Bürste einwandfrei sauber und täglich die Bürste-Stiel-Kombination desinfizieren.

Die Geräteschaft nach dem ,,Unterhaltsschema für Material'' reinigen.

Befolgen Sie die vorherigen Anweisungen für den Unterhalt von: AA.17.02

- der Schneidemaschine;
- der Fritteuse;
- des Grills;
- des Steamers.

Nach der Arbeit

Die Handtücher weit weg von jeglichem Kontaminationsrisiko ablegen, wenn möglich an ihrem üblichen Platz.

Systematisch die Spülbecken, Abflüsse, Abflussgitter, Wasserhähne, die eventuellen Wasserspritzer reinigen und desinfizieren.

Desinfektionsmittel: 1 Glas Javelwasser bei 12° pro Wassereimer oder gleichartige Chlortabletten. AA.17.04

Am Ende der Tagesarbeit, waschen Sie die Utensilien mit neuem Seifenwasser wie folgt: Bürsten, Handtücher, usw. Die Utensilien in einem Wassereimer mit Desinfektionsmittel legen (1 Glas Javelwasser bei 12° pro Wassereimer oder gleichwertige Dosis Chlor Tabletten). Nach jedem Abwasch die gebrauchten Handtücher wechseln. Es wird stark empfohlen die Handtücher nach jedem Abtrocknen zu wechseln. 20 Minuten später die desinfizierten Utensilien reichlich abwaschen.

Zeitig das Reinigungsmaterial erneuern.

Die Bürsten und Flaschenbürsten (für die Griffe der Kochkessel) bei geringstem Borstenverlust erneuern, die Handtücher beim ersten Zerfasern, die Schwämme (aus Inox) im Falle von Strukturverlust (losgelöster Metalldraht).

6.2.30 AA.17.01: Organisation Reinigung, Desinfektion und Unterhalt

Vorbereitende Aktivitäten

Treffen Sie vor dem Reinigen die notwendigen Maßnahmen, falls sich gefährliche oder elektrische Geräteschaften im Raum befinden. Kontrollieren, ob alle Stromanschlüsse abgeschaltet sind.

Arbeitsorganisation

Die Arbeitshilfsmittel korrekt verwenden.

Am Ende des Tages die Putzlappen aus Baumwolle mit in die Baumwollwäsche geben. Es handelt sich um Kochwäsche. Zwischen jedem Gebrauch mit gutem Seifenwasser waschen. Für den Gebrauch in der (Tief)kühlkammer einen gewaschenen Putzlappen zur Verfügung haben.

Synthetische Bürsten (z.B. Polyamid) verwenden. Die Borsten der Bürsten ständig sauber halten und ohne festgesetzten Schmutz. Wenn möglich in der Bandspülmaschine waschen. Den Gebrauch von Bürsten mit Haaren tierischen Ursprungs oder einem Stiel aus Holz vermeiden.

Verwenden Sie nur Wischmops, dessen Kopf ausgewechselt werden kann, die gereinigt und tauglich für die Kochwäsche sind. Nach Gebrauch den Wischmop sorgfältig waschen. Mindestens 20 Minuten in eine desinfizierende Lösung legen und dann trocknen lassen. Nie länger in der Lösung lassen. Den Mop regelmäßig mit in die Kochwäsche geben.

Die Abzieher, Flachwischer für den Unterhalt sowie deren Stiele (nicht aus Holz) in einem einwandfreien Zustand erhalten. Einen Abzieher mit einer Schiene [49] auswählen und von Zeit zu Zeit die Gummilippe aus Kautschuk erneuern. Täglich den Abzieher und den Stiel desinfizieren.

Nylonverstärkte Eimer oder aus Polyethylen verwenden. Austauschen, wenn die Eimer zu viele Kerben aufweisen.

Einen Wassersauger nie als Staubsauger verwenden. Das ganze Gerät, mit einbegriffen die Stromkabel, einwandfrei sauber halten mit besonderem Augenmerk auf die Bodendüse.

Die Schrub-/Saugfunktion abstellen, wenn der Küchenboden mit einem Scheuersaugautomat gereinigt wird. Den Boden folglich zuerst schrubben und beim zweiten Durchgang saugen. Sonst wird die Kontaktdauer nicht erreicht.

Für vertikale Oberflächen auf ein Reinigungsmittel mit höchstmöglicher Viskosität (eventuell ein Gel) zurückgreifen, um die Kontaktzeit zu erhöhen. Bei einer mechanischen Wirkung vorzugsweise einen Scheuerlappen in einer Halterung (Art doodle-bug) verwenden und zum Abspülen einen

49 Metallschiene am Kopf des Abziehers verhindert den Wasserüberlauf.

Fensterwischer mit einem Leder. Die Reinigungsmaterialien werden für Flächen außer Reichweite auf einem Teleskopstiel angebracht.

Während der Reinigung Putzmaterial verwenden, das der Art des Schmutzes angepasst ist. Immer gemäß den Gebrauchsanweisungen arbeiten. Handwarmes Wasser von 40 bis 45°C ist ausreichend.

In folgender Reihenfolge sauber machen:

- den größten Schmutz entfernen;
- alles abspülen (Vorspülen);
- zuerst angebrannten Schmutz abkratzen und mit lauwarmem Wasser säubern, d.h. 35 bis max. 40°C (um das Vorhandensein von erstarrtem Eiweiß zu vermeiden);
- das Objekt mit geeignetem Reinigungs-material sowie Mittel säubern;
- danach die Fläche mit Wasser abspülen, das mind. 80°C warm ist oder mit einem Desinfektionsmittel gemäß der Etikettanweisungen desinfizieren.
- die horizontalen Oberflächen können mit einem Abzieher getrocknet werden;
- trocknen lassen oder mit einem sauberen Tuch zur einmaligen Benutzung abtrocknen.

Systematisch arbeiten. Die Räume und deren Inventar werden von oben nach unten gereinigt. Folglich mit der Decke, dann den Abzugshauben, an der Decke befestigten Geräteschaften, den Arbeitsflächen beginnen und schlussendlich der Fußboden. Die vertikalen Oberflächen werden von unten nach oben gereinigt und abgespült. Sie werden mit einem Abzieher (z.B. Fensterwischer) von oben nach unten abgetrocknet.

Das gesamte Material, das mit Lebensmitteln in Kontakt tritt, wie folgt desinfizieren und das nicht in der Spülmaschine gespült werden kann:

- wie hier oben beschreiben reinigen;
- nach dem Spülen mit Wasser von mind. 80°C: mit 35 bis 45°C warmem Wasser desinfizieren, welches mit einem Desinfektionsmittel vermischt wurde gemäß den auf dem Etikett angegebenen Angaben zur Konzentration und Aktion;
- danach mit Wasser abspülen;
- das Material an der Luft trocknen lassen, eventuell auf einem Abtropfgitter aus Inox[50].

Der Zustand der Arbeitskleidung während den Reinigungsarbeiten ist nicht sehr wichtig. Eine sich auf einem Tisch befindende Schneidemaschine mit einer stark beschmutzen Schürze reinigen und desinfizieren ist nicht in Ordnung. Die auf der Schürze vorhandenen Verunreinigungen können auf den Rand und die Oberfläche des Tisches übergehen. Für diese Handhabung die Arbeitskleidung ersetzen oder vorzugsweise Wegwerfschürzen tragen.

Nach der Arbeit

Am Ende der Tagesaufgaben das Reinigungsmaterial reinigen und desinfizieren. In einen getrennten Raum oder einen gut ventilierten

50 Rostfreier Stahl

Schrank einräumen. Wenn das Material noch feucht oder nass ist, nicht aufeinander stapeln und wenn möglich trocknen lassen. Die Bürsten und Abzieher werden vorzugsweise aufgehängt.

6.2.31 AA.17.02 Reinigungs- und Desinfektionsplan des Materials

Gegenstand	Besondere Beachtung	Nach Gebrauch	Wasserhahn, Bürste, Schwamm	Seifenwasser	Getrennt desinfizieren	Klarspüler	Seifenwasser + Desinfektionsmittel	Besonderheiten
Schälmaschine ↯[51]	• Scheiben • Abflussrinne	♠ ♠	♠ ♠	♠ ♠	♠	♠		ganz auseinander nehmen
Wasserbad	• GN Becken • Innenseite • Außenseite	♠ ♠ ♠	 ♠ ♠	 ♠ ♠				Spülmaschine ≠ Scheuerschwamm
Band (abräumen und portionieren)	•	♠	♠				♠	ein bisschen drehen lassen
Brotschneide-maschine ↯	• Innenseite • Außenseite	ausbürsten		♠ ♠				wöchentlich mit leichtem Seifenwasser
Combisteamer	• GN-Wagen • Innenseite • Außenseite	♠ ♠ ♠	mit Dampf mit Dampf	♣[52] ♣ ♠		♠ ♠		Wagen in Combisteamer ♣ Ofenreiniger, Schutzkleidung

51 ↯: zuerst den Strom abschalten.

52 eventuell anstelle von Seifenwasser ein Produkt „Ofenreiniger" verwenden

Gegenstand	Besondere Beachtung	Nach Gebrauch	Wasserhahn, Bürste, Schwamm	Seifenwasser	Getrennt desinfizieren	Klarspüler	Seifenwasser + Desinfektionsmittel	Besonderheiten
Cutter[53] &	• Innenseite • Außenseite	♠ ♠	♠	♠ ♠	♠	♠		ganz auseinander nehmen
Küchenherd	• Kochplatte • Ofen/Grill • Außenseite	♠ ♠ ♠	♠ ♠	♠ ♣ ♠				♣ evt. Ofenreiniger
Fritteuse	• Griffe • Innenseite • Außenseite	 ♠	♠ ♠ ♠	♣ ♣ ♠				♣ evt. Ofenreiniger
Gemüseschneider 65&	• Scheiben • Zufuhröffnung • Außenseite	♠ ♠ ♠	♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠	♠		evt. in der Spülmaschine
Hackklotz Schneidebrett Schaber	•	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠		Spülbecken oder Spülmaschine
Eiswürfelmaschine[65]	• • Außenseite			 ♠				regelmäßig entkalken

53 Vorzugsweise in die kalte Küche bringen

Gegenstand	Besondere Beachtung	Nach Gebrauch	Wasserhahn, Bürste, Schwamm	Seifenwasser	Getrennt desinfizieren	Klarspüler	Seifenwasser + Desinfektionsmittel	Besonderheiten
Rührgerät[65] &	• Arbeitsteile • Außenseite	♠ ♠	♠	♠				Spülbecken oder Spülmaschine
Kaffeemaschine	• Innenseite • Abzapfkran • Außenseite	ausspülen ♠ ♠	♠	♠				regelmäßig entkalken, gut waschen auseinander nehmen
Kochtöpfe	• Abzapfkran • Deckel • Außenseite • Kochlöffel und Sieb	♠ ♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠ ♠				auseinander nehmen Innenrand! auseinander nehmen, Waschbecken
Mixer &	• Arbeitsteile • Außenseiten	♠ ♠	♠	♠	♠			im Waschbecken auseinander nehmen wieder festschrauben

Gegenstand	Besondere Beachtung	Nach Gebrauch	Wasserhahn, Bürste, Schwamm	Seifenwasser	Getrennt desinfizieren	Klarspüler	Seifenwasser + Desinfektionsmittel	Besonderheiten
								und gut festmachen
Schneebesen (gerät) für Sahne	• Schneebesen	♠		♠	♠	♠		nach jedem Gebrauch desinfizieren
Spülbecken	• Wasserhahn • Abfluss	♠ ♠	♠ ♠	 ♠			♠	
Dosenöffner	• Klinge	♠	♠				♠	
Transportwagen	• Innenseite • Außenseite • Griffe	♠ 1 x Woche ♠		♠			♠ ♠	die Räder sauber halten, die Wärme- und Kühlelemente auseinander nehmen
Spülmaschine	• Besteckkorb • Abflüsse • Sieb/Filter • Vorhängestreifen	 ♠ ♠	♠ ♠ ♠ ♠				 ♠	
Vakkummaschine	• Innenseite • Außenseite • Griffe •	♠ ♠ ♠		♠			♠ ♠	auseinander nehmen, gut trocknen lassen

Gegenstand	Besondere Beachtung	Nach Gebrauch	Wasserhahn, Bürste, Schwamm	Seifenwasser	Getrennt desinfizieren	Klarspüler	Seifenwasser + Desinfektionsmittel	Besonderheiten
Fleischwolf 65	• Teile • Innenseite • Außenseite	♠ ♠ ♠	♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠		auseinander nehmen
Fleischschneidemaschine	• Auffangbrett • Messer • Außenseite	♠ ♠ ♠	♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠ ♠		auseinander nehmen
Ofen (warm halten)	• Außenseite • Innenseite	♠ ♠	♠ ♠	♠ ♠				
Arbeitsoberflächen		♠	♠				♠	

6.2.32 AA.17.03: Reinigungs- und Desinfektionsplan der Räume

Raum	Besondere Beachtung	Täglich	Wöchentlich	Regelmäßig[54]	sprühen	Art Reinigungsmittel D= Desinfektion	Besonderheiten
Kühlraum	• Handgriffe (Klinken) • Türen • Abfluss des Abtauwassers • Wände • Boden • Regale • Fugen aus Gummi • Decke	♠	♠ ♠ ♠ ♠ ♠	♠ ♠	♠ ♠	• Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Vorzugsweise: Reinigungsmittel für Boden, das schäumt oder aus Gel • Seifenwasser + D • Seifenwasser + D	• Klinke und rund herum • Senkrechte Flächen mit Leder + Abzieher • Kontaktzeit! • bei wöchentlicher und regelmäßiger Reinigung: Kühlschrank entleeren. Gut trocknen lassen, bevor die Lebensmittel wieder eingeräumt werden. • Tiefkühlfach: nach Enttauen • Decke: !! Beleuchtung.
Lagerräume	• Handgriffe (Klinken) • Türen • Wände • Boden • Regale • Decke	♠	♠	♠ ♠ ♠ ♠		• Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Allesreiniger • Flurreiniger • Allesreiniger für trockene Oberflächen	• Klinke und rund herum • Leder + Abzieher • von oben nach unten • trockenbürsten, wenn keine unverpackten Lebensmittel anwesend sind

54 regelmäßig, abhängig von dem Verschmutzungszustand In der Praxis oft monatlich

Raum	Besondere Beachtung	Täglich	Wöch-ent-lich	Regel mäß-ig[54]	sprü-hen	Art Reinigungsmittel D= Desinfektion	Besonderheiten
Sanitärräume	• Griffe (Klinken, Wasserspülung, Klobrille) • Türen • WC-Becken • Waschbecken • Wände • Boden • Decke	♠ ♠ ♠	♠ ♠ ♠	♠		• Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Flurreiniger • abwaschbar? Seifenwasser + D. •	• oder spezifisches Reinigungsmittel für Sanitärräume • anstelle von Seifenwasser. + D • auf die Wasserhähne achten! • auf die Beleuchtung achten!
Mülleimer	• Deckel	♠				• Seifenwasser + D	
Speisenaufzug	• Handgriffe (Klinken) • Türen • Wände • Boden • Decke	♠ ♠	♠ ♠	♠		• Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Allesreiniger • Flurreiniger • abwaschbar?: Allesreiniger	• - Klinke und rund herum • • - kein Teppich auf dem Speisenaufzug! • - auf die Beleuchtung achten!
Arbeitsräume	• Abflussrohre • Gully • Handgriffe (Klinken) • Wasserhahn	♠ ♠ ♠ ♠		♠	♠ ♠	• Seifenwasser + D • Seifenwasser + D	• - auseinander montiert

Raum	Besondere Beachtung	Täglich	Wöch-ent-lich	Regel mäß-ig[54]	sprü-hen	Art Reinigungsmittel D= Desinfektion	Besonderheiten
	• Wände • Fenster • Wasserspülung • Boden • Handwaschbecken • Produktwasch-becken • Decke	♠ ♠ ♠ ♠ ♠	♠			• Seifenwasser + D • Seifenwasser + D • Vorzugsweise: Schaum oder Gel • Seifenwasser • Seifenwasser + D getrennt • entfettender Bodenreiniger • Seifenwasser + D getrennt • Seifenwasser + D getrennt • Seifenwasser + D	• Leder + Abzieher • auf die Beleuchtung achten
Büfett	• Senkrechte Oberflächen des Büfetts und der Unter-Büfetts aus Inox • Innenseiten des Büfetts • Boden • Decke	♠ ♠ ♠	♠ ♠	♠		• Seifenwasser + D. Handgriffe: täglich • Seifenwasser + D • entfettender Bodenreiniger • waschbar? Seifenwasser + D. + D	• auf die Beleuchtung achten

6.2.33 AA.17.04: Empfohlene Dosierung für die Chlorreinigung

Dosierung	Materialien	Javel (3,6 %)	Javelwasser aktives Chlor	Chlor-tabletten[55]
		pro 1 L Wasser	pro 10 Liter	pro 10 Liter
sehr gering	• Gläser, Tassen, Abwasch für Spülmaschine • Metallgegen-stände • zerbrechliche Gegenstände	1/2 Kaffeelöffel	2 Suppenlöffel	1/2 Tablette
gering	• Töpfe, Wasserkaraffen	1 Kaffeelöffel	1/2 Glas	1/2 Tablette
Normal übliche Desinfektion von Oberflächen (Holz, Glas, Plastik, Fliesen, usw.)	• Schneide-gegenstände • Misch-gegenstände • Eisspartel • Küchenutensilien • (Bürsten, Handtücher, Schwämme) • Spülbecken	1 Suppenlöffel	1 Glas	1 Tablette
hoch	• sehr schmutziger Boden • Lagerflächen der LKW's	2 Suppenlöffel	1/4 Liter	1 1/2 Tablette
sehr hoch	• Mülleimer • Siphon • Sanitäranlagen • stark verunreinigte Oberflächen	2/3 eines Glases	1 Liter	2 Tabletten

Achtung:

- Zuerst die Oberflächen/Materialien reinigen, bevor desinfiziert wird.
- Halten Sie für die Desinfektion eine Kontaktzeit von mindestens 5 Minuten ein.
- Nie Chlor mit Säuren vermischen!

55 1 Tablette/10 Liter = 150 ppm (parts per million) Natriumdichlorisocyanurat

6.2.34 AA.17.05: Technische Wartung der Geräte

Gerät	Häufigkeit	Ausführender	Registrierung
Kühlraum für Lagerung	halbjährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Tiefkühlraum für Lagerung	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Kühlvitrinen	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Schnellkühleinheit	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Kochkessel	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Abkühlkette	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Fritteuse	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
(Combi)steamer	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
(Konvektions)-ofen	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Wasserbäder (Wagen und Bedienungsanrichte)	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Regenerierungswagen	halbjährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Transportwagen für Lebensmittel	Halbjährlich	technischer Dienst	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Verteilungsband	jährlich	technischer Dienst	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Vakummaschine	jährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette
Spülmaschine	Halbjährlich	Installateur	Notizbuch TD + selbstklebende Vignette

Arbeitsmethode

56 Abhängig von der Erfahrung und Ausrüstung des eigenen technischen Dienstes, kann dieser Dienst von Ihrem Lieferanten/Installateur ausgeführt werden

Die Geräte werden technisch überprüft mit besonderer Aufmerksamkeit für Heiz- und Kühlelemente. Die Thermometer, Sonden oder Temperaturfühler sind geeicht.
Nach dem technischen Unterhalt und den möglichen Reparaturen oder Erneuerungen, wird ein Bericht im technischen Notizbuch mit Angabe des Namens der ausführenden Person und dem Ausführungsdatum verfasst und ein Aufkleber mit den Kontrolldatum an einer leicht zugänglichen Stelle angebracht, aber gegen Wasser und Schmutz geschützt.

6.2.35 AA.18.01: Organisation der Müllverwaltung

Sinnvoll und da wo möglich den Abfall vorsortieren. Diese Trennung ist nur von Belang, wenn der Abfall pro Art getrennt wird.

Welche Abfallsorten können in der Küche unterschieden werden?

Altöl und Fette müssen getrennt entsorgt werden und von spezialisierten Unternehmen abgeholt werden.

Organischer Abfall besteht vor allem aus halb-flüssigen Essensresten wie Obst- und Gemüseabfall, Eierschalen, usw. d.h. was als Kompost dienen kann.

Glas ohne Pfand wie Flaschen und Gläser.

Papier und Karton. Einerseits die (Außen)verpackungen, andererseits die Küchenrollen, Servietten, evt. die Frittentütchen, usw.

Kunststoff von Tüten und Verpackungsmaterialien und in der Küche verwendet (z.B. Zellophan um Sandwiches), Spülmittel.

Metalle: Wegwerf-Aluminiumschalen für den Ofen, Siegel von Weinflaschen, usw.

Die kleinen chemischen Abfälle wie Sparlampen, Sprühdosen, Batterien.

Klar angeben, um derartiges betriebsinternes Sortieren/Sammeln durchzuführen, welche Arten Abfall getrennt werden müssen, an welcher Stelle sich die Mülleimer oder Container für den Abfall befinden und ein Müllsack unterschiedlicher Farbe für jede Art Abfall.

Darauf achten, dass die für die Mülleinsammlung vorgesehenen Behälter nicht mehr als 4/5 befüllt werden. Auf diese Art und Weise vermeiden Sie, dass die Abfälle neben den Behälter fallen und unangenehme und schmutzige Manipulationen mit sich bringen, um die Müllsäcke eventuell zu verschließen.

Die Müllsäcke verschließen, bevor sie durch die Küche getragen werden.

Eine Person bestimmen, die während des ganzen Tages und am Ende der Tagesarbeiten gewährleistet, dass alle vollen Müllsäcke entsorgt werden. Es kann sich um die für das Spülen verantwortliche Person handeln. Diese kann auch die Verschlussbänder an einem Ort aufbewahren, damit die Bänder sich nicht in den Lebensmitteln wiederfinden.

Reinigen und desinfizieren Sie täglich den Deckel der Mülleimer.

Die Mülleimer, die sich in den Zubereitungsräumen befinden, täglich, eventuell ohne Wegwerfsack, reinigen und desinfizieren. Die sich in den unreinen Zonen befindenden Mülleimer werden täglich gesäubert und dies umso mehr, falls sie nicht durch einen Beutel geschützt sind. Falls die

Mülleimer aus den reinen Zonen klar getrennt von denen aus den unreinen Zonen gelagert werden, kann das Desinfizieren der Mülleimer aus den unreinen Zonen in regelmäßigen Zeitabständen stattfinden.

Den organischen Abfall so kühl wie möglich lagern. Idealerweise ein gekühlter, leicht zu reinigender (Boden und Wände) Raum.

Die mit gut verschließbaren Deckeln versehenen Sammelmüllcontainer ausreichend weit weg von den Küchenräumen abstellen.

Die Flächen um den Mülleimer herum sauber halten. Der Mülleimer bleibt zwischen dem Auffüllen verschlossen.

In regelmäßigen Zeitabständen die Container mit einem Hochdruckreiniger säubern und bei Geruchsbildung desinfizieren (mit Chlor).

Die Verpackungen so schnell wie möglich aus dem Verpackungsraum entfernen. Leergut von Wegwerfglas trennen. Regelmäßig das Wegwerfglas in den Glascontainern entsorgen.

Die leeren Milchflaschen mit Pfand ausspülen und mit den anderen Getränkeflaschen sammeln.

Die schmutzigen Gemüsekisten werden ebenfalls an einem in den Instruktionen vermerkten Ort gestapelt.

Die Käse-, Fisch- und Fleischbehälter in die Spülmaschine und so wie in der internen Anweisung angegeben stapeln.

6.2.36 AA.19.01: Organisation der internen Beförderung

Vorbereitende Aktivitäten

Die Wagen zeitig einschalten, damit die interne Temperatur mindestens bei 80-90°C aufrecht erhalten wird. AP.19.01

Rechtzeitig die eventuell gekühlten Wagen einschalten oder einen Eisbeutel in den Wagen oder das Abteil legen, damit die Temperatur nur max. 7°C erreicht.

Arbeitsorganisation

Rohe Lebensmittel von gekochten, saubere von schmutzigen, erwärmte von gekühlten trennen.

Warme Speisen in korrekt verschlossenen Einzelbehältern befördern oder lose in dafür vorgesehenen Behältern.

Die kalten Speisen oder kalten Bestandteile in nicht erwärmten Wagen oder Abteilen befördern. Je nach Transportdauer wird verlangt, dass diese vorgekühlt oder auf eine Kühlplatte gelegt werden.

Sowohl warme Speisen als auch kalte Speisen (oder Bestandteile) müssen in gut verschlossenen Abteilen befördert werden.

Den Temperaturverlauf regelmäßig während des Transports überprüfen und registrieren (z.B. am Anfang der Runde oder am Ende der Runde).

Wenn möglich es dem vor Ort Verantwortlichen der Satelliten- oder Abteilungsküche überlassen, die korrekte Annahme (u.a.Temperatur) zu bestätigen.

Transportieren Sie das zurückgegebene Material oder Geschirr in verschlossenen Wagen in die Abwaschzone der Küche.

Die warmen Reste werden zwecks Wiederverwendung befördert, insofern:

- nicht in der Kühlkette gearbeitet wird, d.h. die Speisen sind nicht regeneriert; es handelt sich um Speisen, die max. 60 Minuten bei mind. 65°C warm gehalten wurden;
- die Reste bei min. 65°C befördert werden und bei ihrer Ankunft in der Zentralküche abgekühlt werden.

Falls diese Bedingungen nicht vollständig eingehalten werden, müssen die Essensreste als Abfall angesehen werden.

Die wiederverwendbaren Reste müssen vollständig getrennt von dem verwendeten Material und allen anderen Essensresten befördert werden.

Die gekühlten Produkte, die zur Wiederverwendung wieder zurückkehren sind:

- nicht zubereitete Sandwiches;
- Speisen (wie kalte Teller), die nicht länger als 30 Minuten einer Temperatur von über 15°C ausgesetzt wurden;

- die Speisen und warmen Bestandteile, die in der Wärmekette hergestellt wurden und korrekt abgekühlt wurden;
- Die wieder zurückkehrenden Produkte werden bei max. 7°C befördert.

Bei der Ankunft in die Zentralküche werden die Reste umgehend auf eine Temperatur unter 4°C abgekühlt.

Falls diese Bedingungen nicht vollständig eingehalten werden, werden die Reste, die nicht die erforderliche Temperatur einhalten, als Abfälle angesehen.

Die wiederverwendbaren Reste müssen von jeglichem Material sowie den übrigen Essensresten vollständig abgesondert werden.

Nach der Arbeit

Die Transportwagen außen und innen einwandfrei sauber halten.

Einmal zurück in der Küche, wie folgt vorgehen:

- die wiederverwendbaren warmen Reste abkühlen; AA.08.01
- die kalten Speisen und/oder die noch zu kühlenden brauchbaren warmen Reste datieren und einräumen;
- die Teller abschaben;
- organischen von anorganischem Abfall trennen (z.B. Servietten);
- das Geschirr eventuell einweichen lassen oder direkt abspülen.

6.2.37 AA.19.02: Essensversorgung in den Abteilungen

Der Rahmen

Ob der interne Transport extern ist, ist nicht immer deutlich. Das ist vor allem der Fall, wenn die Einrichtung sich aus mehreren Abteilungen zusammensetzt, die in Pavillons auf einem Campus verstreut sind. Umso mehr, falls der ,,interne'' Transport auf dem Campus mit motorisierten Beförderungsmitteln stattfindet. Wie dem auch sei müssen die Abteilungsverantwortlichen sich ein gewisse Anzahl Punkte zu Herzen nehmen.

In Zusammenhang mit der (internen) Rückverfolgbarkeit, ist es wünschenswert und dies gewiss für die Abteilungen, die sehr selbstständig arbeiten (eigener begrenzter Vorrat, eigene Kochinfrastruktur (z.B. eine ,,Küche für therapeutische Zwecke''), ein Eingangsregister zu führen (siehe Kapitel 1, Punkt 1.5.1)

Organisation der Essensversorgung

Oft werden aus gastrotechnischen Gründen Erzeugnisse wie Fritten in den Abteilungen zubereitet. Die Fritteuse muss mit derselben Sorgfalt verwendet werden wie in der Zentralküche.

Es muss nicht unbedingt ein Test durchgeführt werden. In der Regel muss das Fett nach sechsmaliger Zubereitung ausgetauscht werden. Dieser Austausch muss im Notizbuch mit Datum eingetragen werden.

Die Frittüre darf nicht mehr als 180°C heiß sein und wird nach jedem Frittiervorgang abgekühlt und abgedeckt.

Kalte Reste (wie Desserts) können manchmal im Kühlschrank aufbewahrt werden. Außerdem werden in letzterem Erzeugnisse wie Fruchtsäfte, Milch, Butter und Margarine aufbewahrt.

Sorgen Sie bei der Verwaltung des Kühlschranks für:

- Die Anbringung eines Thermometers an der wärmsten Stelle im Kühlschrank und eine Eichung alle sechs Monate;
- die Temperatur muss täglich(2 bis 3°C, max. 6°C) gemessen werden und im Notizbuch notiert werden;
- alles abgedeckt und datiert wegräumen;
- für frische Zubereitungen wie Salat, frischer Orangensaft, Gebäck , usw. eine max. Aufbewahrungsdauer von 24 Stunden;
- strikt auf eine Trennung der rohen und zubereiteten, der unsauberen und sauberen Produkte achten;
- eine korrekte und regelmäßige Reinigung durchführen.

In einer Abteilung oder einer Wohneinheit wird die Spüle oft selbst durchgeführt, z.B. das Frühstück oder andere Zwischenmahlzeiten. Die Spülmaschine, oft für den Haushalt, muss genauestens verwaltet werden.

Das bedeutet konkret:

- eventuell den größten Schmutz vorher abspülen;
- bei jedem Spülvorgang Spülmittel und Klarspüler verwenden;

- das Geschirr korrekt in die Maschine einräumen;
- täglich saubere Spültücher verwenden, falls das Abtrocknen notwendig ist;
- verwenden Sie Anti-Kalk-Tabs, es sei denn das Gerät ist an einen zentralen Kreislauf mit entkaltem Wasser angeschlossen.

Es ist selbstredend, dass Sie in einer Satellitenküche :

- auf die Hygiene der Hände, des Körpers und der Kleidung des Personals, das die Mahlzeiten verteilt, achten;
- die Lebensmittel bedeckt halten und vollständig getrennt von Arzneimitteln und Spülmitteln aufbewahren;
- die Schädlinge und Insekten bekämpfen (fliegende).

Falls es Automaten in den Abteilungen gibt, müssen folgende Punkte beachtet werden:

- das Verfallsdatum (MHD/Verbrauchsdatum) der gelieferten Produkte;
- gegebenenfalls: die Kontrolle der Temperatur von mind. 65°C für die Wärme, max. 7°C für die Kälte und -18 bis mind. -15°C für die Tiefkühlautomaten;
- eine regelmäßige Reinigung, und wenn notwendig, eine Desinfektion.

Die Essensversorgung

Eine Probe wird bei der Ankunft der zubereiteten Gerichte einer Temperaturkontrolle unterzogen. Es ist weniger wichtig die Temperatur der Suppe oder der Soßen zu kontrollieren. Fordern Sie zuerst eine Temperaturkontrolle der Fleisch-, Fisch- und Eizubereitungen. Achten Sie ebenfalls auf die Temperatur von bspw. Kartoffelpüree oder Desserts, die im Kühlschrank aufzubewahren sind.

Die kalten Speisen, die nicht direkt serviert werden und die nicht auf einen kalten Wagen oder in eine isothermische Tasche gestellt werden, werden im eigenen Kühlsystem aufbewahrt.

Die Wärmewagen oder Thermosflaschen bleiben bis zum Servieren verschlossen.

Im Allgemeinen wird das Fleisch von einem oder mehreren Mitarbeitern der Abteilung zerlegt. Dies findet mit einem gereinigten und desinfizierten Messer und Schneidebrett statt und erst kurz vor dem Servieren. Falls aufgrund von einer hohen Anzahl Verbraucher mit Kauproblemen das Fleisch für das Schneiden (< 50°C) deutlich abgekühlt wird, kann es in der Mikrowelle wieder aufgewärmt werden.

Es wird angeraten:

- das Fleisch wenn möglich in der Zentralküche zerlegen;
- falls die Desinfektion auf Abteilungsebene nicht gewährleistet werden kann, werden die Utensilien wie Schneidebretter in der Zentralküche gereinigt und mit den Mahlzeiten aus der Zentralküche mitgeliefert.

Der Tisch, auf dem die Bewohner einer Einheit ihre Mahlzeit serviert bekommen oder das Einzeltablett, auf dem der Patient seine Mahlzeit

serviert bekommt, muss sauber gehalten werden. Die verwendeten Servietten aus Leinen werden täglich gereinigt.

Falls in der Abteilungsküche die kleine Spüle stattfindet, müssen vorher alle Lebensmittel in der Küche abgedeckt werden. Die schmutzige Spüle kann in der Zwischenzeit auf einen Wagen außerhalb der Küche geräumt werden.

Neben dem Unterhaltsnotizbuch, das für die Fritteuse und den Kühlschrank ausgefüllt wird, können die Angaben in einem geeigneten Formular eingetragen werden.

Es wird im Hinblick auf die Bewohner (der Zimmer) dafür Sorge getragen, dass:

- die nach 30 Minuten nicht verwendeten Kaltspeisen (wie Desserts) bis zum gewünschten Augenblick der Verwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden;
- die Besucher über die Anstrengungen Bescheid wissen, die in Sachen Hygiene unternommen werden und dies in ihrem Kaufverhalten von Essenswaren berücksichtigen.

Kochen als Therapie

In bestimmten Einheiten wie z.B. der psychiatrischen Krankenpflege oder in eine Kinderkrippe ist es nicht ungewöhnlich, dass die Patienten/Kinder ihre Mahlzeiten selbst zubereiten. Es handelt sich oft um die zwischenzeitliche Essensverteilung oder um Brotmahlzeiten.

Einige besondere Empfehlungen zu Hygienemaßnahmen können hier erteilt werden.

Verwenden Sie vorzugsweise keine Produkte der Gruppe I. Verwenden Sie vorzugsweise Lebensmittel der Risikogruppen II, III und IV.

z.B.: bereiten Sie keinen Rohkostsalat zu, verwenden Sie Konserven von Zigeunersalat oder vorgekochtes, nur noch aufzutauendes, tiefgefrorenes Gemüse. Von keinem Fleisch wie filet américain Gebrauch machen.

Es ist selbstverständlich, dass einige Risikoreiche Lebensmittel in der Zentralküche zubereitet werden können, wohingegen in der Abteilung selbst die weniger sensiblen Bestandteile der Mahlzeiten fertig gestellt werden.

Ganz besonders auf die Hygieneempfehlungen unter dem Titel ,,Organisation der Lebensmittelversorgung'' (siehe Einleitung dieser Arbeitsanweisungen) achten. Beispielsweise dafür sorgen, dass die Bewohner/Patienten und/oder Freiwillige sich die Hände waschen, bevor Sie mit der Zubereitung beginnen.

6.2.38 AA.20.01: Organisation der externen Beförderung

Vorbereitende Aktivitäten

Dafür sorgen, dass rohe und zubereitete, kalte und warme, erhitzte und abgekühlte Lebensmittel sorgfältig voneinander getrennt werden.

Die Route des Beförderungswagens so kurz wie möglich (bezogen auf die Dauer) festlegen.

Die vorgewärmten Transportwagen oder Container zeitig einschalten, damit die interne Temperatur mindestens bei 85°C aufrecht erhalten wird. AP.19.01

Rechtzeitig die eventuell gekühlten Wagen einschalten oder einen Eisbeutel in den Wagen oder das Abteil legen, damit die Temperatur nur max. 7°C erreicht.

Eine eventuelle Kühleinheit Ihres Transportwagens rechtzeitig einschalten, damit die Temperatur max. 7°C erreichen kann.

Darauf achten, dass die Codes der Rückverfolgbarkeit vorhanden sind und auf angemessene Art und Weise auf dem Transportmaterial angebracht sind, sodass sie während dem Transport nicht verloren gehen.

Arbeitsorganisation

Warme Speisen in korrekt verschlossenen Einzelbehältern befördern oder lose in dafür vorgesehenen Behältern.

Die kalten Speisen oder kalten Bestandteile in nicht erwärmten Wagen oder Abteilen befördern. Je nach Transportdauer werden die Wagen vorgekühlt oder mit einem Eisbeutel ausgestattet.

Produkte, die bei Raumtemperatur befördert werden können, müssen verpackt oder abgedeckt sein, um jegliche Kreuzkontamination zu verhindern.

Den Temperaturverlauf der Speisen während des Transports regelmäßig kontrollieren und registrieren.

Rücknahme des Geschirrs und des Materials in verschlossenem Wagen in der Abwaschzone.

Warme Essensreste werden für die Wiederverwertung zurückgenommen, falls:

- nicht in der Kühlkette gearbeitet wird, d.h. die Speisen sind nicht regeneriert; es handelt sich um Speisen, die max. 60 Minuten bei mind. 65°C warm gehalten wurden;
- Die Reste wurden bei einer Mindesttemperatur von 65°C befördert und werden bei ihrer Ankunft in der Zentralküche abgekühlt.
- Sie werden getrennt von jeglichem anderen Material und Essensresten transportiert.

Die gekühlten Produkte, die zur Wiederverwendung wieder zurückkehren sind:

- nicht zubereitete Sandwiches;
- Speisen (wie kalte Teller), die länger als 30 Minuten einer Temperatur von über 15°C ausgesetzt wurden;
- die Speisen und warmen Bestandteile, die in der Wärmekette hergestellt wurden und in der Abteilungsküche korrekt abgekühlt wurden;
- Die wieder zurückkehrenden Produkte werden bei max. 7°C befördert.

Bei der Ankunft in die Zentralküche, werden die Reste umgehend auf eine Temperatur unter 4°C abgekühlt.

Falls diese Bedingungen nicht vollständig eingehalten werden, werden die Reste, die nicht die erforderliche Temperatur einhalten, als Abfälle angesehen.

Nach der Arbeit
Halten Sie die Container und Transportwagen perfekt sauber.

Täglich die Abteile des Beladewagens reinigen. Den Beladeraum mindestens einmal pro Woche (und wenn möglich häufiger) mit einem kombinierten Reinigungsmittel reinigen und desinfizieren.

Einmal zurück in der Küche, wie folgt vorgehen:

- die wiederverwendbaren warmen Reste abkühlen; AA.08.01
- wenn notwendig, datieren und die kalten Speisen einräumen;
- die Teller abschaben;
- organischen von anorganischem Abfall trennen (z.B. Servietten);
- das Geschirr eventuell einweichen lassen oder direkt abspülen.

7 ANHANG I KRANKHEITSERREGENDE MIKROORGANISMEN

Beispiele der am häufigsten auftretenden krankheitserregenden Mikroorganismen sowie die Lebensmittel, in denen sie wiedergefunden werden sowie ihre Wachstumsbedingungen. (Modern Food Microbiology. James M. Jay. Chapman & Hall New-York. ISBN 0-442-00733-7.). (Zusammengestellt von Food Safety Consult).

Organismus	**Natürlicher Lebensraum**	**Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)**	**Wachstums-temperatur**			**Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung**	**Symptome**
Salmonella spp (Salmonella Enteritidis und Typhimurium treten am häufigsten bei Lebensmittel-vergiftungen auf)	• Ihr natürlicher Lebensraum ist der Darmtrakt des Menschen und der Tiere (Geflügel, große und kleine Haustiere, wilde Tiere und Vögel). • Wasser, Boden, Insekten • treten regelmäßig auf Ebene der Geschlechtsorgane von Legehennen auf	• Eier, Eierschalen • Rohes Geflügel-, Rinds- und Schweine-fleisch • Rohmilch	MIN 5,1	OPT 37	MAX 45-47	• strikte Hygieneregeln befolgen (Herstellung und Personal) • die Produkte systematischer in den Kühlschrank setzen • kurze Frist zwischen der Zubereitung und dem Verzehr.	• eine Lebensmittelvergiftung erfordert die Einnahme von einer hohen Anzahl Bakterien. • Diarrhö, Erbrechen, Leibschmerzen, Kopfschmerzen, Fieber und Myalgien. • Diese Symptome treten 12 bis 48 Stunden nach der Einnahme der Lebensmittel auf und halten einige Tage an. • Die Sterblichkeitsrate ist sehr gering bei ansonsten gesunden Menschen, aber ein Krankenhausaufenthalt zur Rehydration ist

Organismus	Natürlicher Lebensraum	Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)	Wachstums-temperatur			Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung	Symptome
							manchmal notwendig. • Diese Infektionen sind bedrohlich für ältere Menschen, Säuglinge und Menschen mit einem Immundefekt.
Campylo-bacter jejuni	• Boden, Wasser, Mist, Kot	• Rohmilch, Trinkwasser, Geflügel, rohes Fleisch	MIN 32	OPT 42-45	MAX 47	• Allgemeine Hygiene • Händewaschen • Lebensmittel sorgfältig garen: Pasteurisierung	• Ansteckungsphase: 48 Stunden bis 1 Woche. • Ansteckende Diarrhö, die mit Blut, Schleim und Eiter, Bauchschmerzen einher gehen kann. • Erreger, der eine der Ursachen für eine Reisediarrhö darstellt. • Die durch diesen Erreger verursachte Enterititis befällt hauptsächlich Kinder unter 5 Jahren.
Listeria mono-cytogenes	• Erde, Pflanzen, Gemüse, Abwasser, Wassertiere, menschlicher und	• Rohmilch, Weichkäse, rohes Fleisch, Fleisch- und	MIN 0	OPT 25-	MAX 45	• die Rohkost gründlich waschen. • das Fleisch korrekt garen.	• Bei gesunden Personen meistens kein Einfluss auf das gut funktionierende

Organismus	Natürlicher Lebensraum	Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)	Wachstums-temperatur			Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung	Symptome
	tierischer Kot • Allgegenwärtiger Erreger, vorhanden in den meisten Produktionsräumen (feucht oder kühl)	Wurstwaren, Pastete, Speiseeis, Salate, Kohl, andere Rohkost, geräucherter Lachs		30		• Rohe Lebensmittel von gekochten oder verzehrfertigen getrennt aufbewahren. • den Kühlschrank regelmäßig reinigen und desinfizieren. • Schwangere und Personen mit einem Immundefekt müssen die wahrscheinlich verunreinigten Lebensmittel wie Rohmilch, Pasteten, rohes Fleisch,... vermeiden	Immunsystem des Körpers. • Fehlgeburten bei Schwangeren. • Hirnhautentzündung, Endokarditis und Sepsis bei älteren oder immungeschwächten Personen. • Ansteckungsphase: 8 Tage bis 3 Monate.
Staphylo-coccus aureus	• Tiere und Menschen (Haut, Nase, Hals, entzündete Wunden oder Verletzungen, Furunkel,...) • wird übertragen durch die Nahrung bei nicht hygienischen Handhabungen durch Personen, die Träger des Krankheitserregers	• Schinken, Pute-, Hähnchen-, Rind- und Schweine-fleisch, Fisch, Milch, Käse, Sahne, Teigwaren, Eierzeugnisse, Feingebäck, Konditorei-crème,	MIN 7-11	OPT 37	MAX 48	• Strikte persönliche Hygiene (Hände waschen, Mundschutz tragen, usw.) während der Handhabung von Lebensmitteln. • korrekte Kühl- und Lagertechniken: • die Vorbeugung hängt vor allem von den Aufbewahrungs-bedingungen ab (vor allem die Temperatur).	• Erbrechen, Diarrö sowie Bauchkrämpfe treten nach einer kurzen Ansteckphase auf (2 bis 6 Stunden).

Organismus	Natürlicher Lebensraum	Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)	Wachstums-temperatur			Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung	Symptome
	sind. • Mastitis	Speiseeis, Soßen, Majonäse, Kartoffelsalat, andere Produkte, die stark bearbeitet wurden				Vermeiden, dass Lebensmittel zu lange bei Raumtemperatur aufbewahrt werden. • Hygiene während der Verarbeitung von Milch- und Käseprodukten und Sahneerzeugnissen	
Escherichia coli O157:H7	• Umwelt: Erde, Wasser, Kot, Mist	• Milch und Milchprodukte, rohes Fleisch, Trinkwasser, nicht pasteurisierter Apfelsaft	MIN 2,5	OPT 30-37	MAX 45,5	• allgemeine und persönliche Hygiene (sehr sorgfältiges Waschen der Hände). • das Fleisch ausreichend garen.	• gutartige Symptome analog mit denen der Grippe. • aber auch Bauchschmerzen, flüssige Diarrhö am Anfang, danach stark blutig, kann sich zu einem hämolytisches und urämisches Syndrom verschlimmern und Niereninsuffizienz und Tod zur Folge haben. • Die Bakterie ist für jeden ansteckend, aber Kleinkinder und ältere Menschen sind stärker

Organismus	Natürlicher Lebensraum	Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)	Wachstums-temperatur			Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung	Symptome
							von einem tödlichen Verlauf bedroht.
Bacillus cereus (Sporen bildend)	• Erde, Staub, Wasser	• Gekochter Reis, Soßen auf Basis von Maismehl, andere Lebensmittel, die reich an Stärke sind, Gewürze, gegartes Fleisch, rohe und pasteurisierte Milch, Gemüse, Suppen, Nüsse	MIN (4-) 10	OPT 30	MAX 49	• sachgemäße Gar-, Kühl- und Lagerungstechniken • korrekte Reinigung und Desinfektion • Bacillus cereus produziert Sporen bildende Toxine, die auf diese Art und Weise unter extremen Bedingungen, worunter auch hohe Temperaturen, überleben. Es ist oft eine starke Erhitzung wie die Sterilisierung notwendig, um diese Gruppe zu beherrschen oder Umstände, in denen die Sporen nicht keimen und wachsen können (z.B. ein gutes Abkühlen).	• zwei Arten von Toxinen können entstehen. • bei der ersten Art von Toxinen beträgt die Ansteckungsphase 6 bis 16 Stunden, bevor Symptome wie akute Diarrhö, manchmal in Verbindung mit Erbrechen. • für die zweite Art Toxine beträgt die Ansteckungsphase nur 1 bis 6 Stunden, bevor Übelkeit und Erbrechen auftreten.
Clostridium perfrigens	• Erde, Sediment von Meereswasser,	• gehacktes Rindfleisch,	MIN	OPT	MAX	• Sachgemäße Gar-, Kühl- und	• Diarrhö und Bauchschmerzen nach

Organismus	Natürlicher Lebensraum	Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)	Wachstums-temperatur			Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung	Symptome
(Sporen bildend)	Staub, Kot.	Geflügel (Hähnchen, Pute), Schweine-fleisch, Milchprodukte, getrocknete Produkte, unzureichend oder zu langsam erkaltete Speisen	12	43-45	50	Lagerungstechniken: das langsame Abkühlen von Fleisch bei Raumtemperatur vermeiden. • angemessene Reinigung und Desinfektion • Clostridium perfrigens produziert Toxine und ist in der Lage Sporen zu bilden und kann auf diese Art und Weise unter extremen Bedingungen, worunter auch hohe Temperaturen, überleben. Es ist oft eine starke Erhitzung wie die Sterilisierung notwendig, um diese Gruppe zu beherrschen oder Umstände, in denen die Sporen nicht keimen und wachsen können (z.B. ein gutes Abkühlen).	einer kurzen Ansteckungsphase (6 bis 12 Stunden) treten meistens nach dem Verzehr von Fleisch auf, das nach dem Garen bei Raumtemperatur aufbewahrt wurde. • selten bedrohliche Krankheit, die meistens spontan heilt und selten länger als 24 Stunden andauert. • Krankheit, die den Tod bei älteren Personen und schwachen Personen zur Folge haben kann.

Organismus	Natürlicher Lebensraum	Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)	Wachstums-temperatur			Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung	Symptome
Clostridium botulinum (Sporen bildend)	• Erde, Sediment von Süßwasser, Pflanzen. • ubiquitärer Erreger	• schlecht sterilisierte hausgemachte Konserven (Gemüse, Fleisch, Geflügel, Fisch) • hauseigener Schinken • vakuumverpac kter Räucherfisch • Schlecht sterilisierte Konserven • (NP : nicht proteolytisch • P: proteolytisch	MIN 3,3 (NP) 10 (P)	OPT 30-37	MAX 48	• korrekte Sterilisierung • Clostridium botulinum produziert Toxine und ist in der Lage Sporen zu bilden und kann auf diese Art und Weise unter extremen Bedingungen, worunter auch Hitze, überleben. Es ist oft eine starke Erhitzung wie die Sterilisierung notwendig, um diese Gruppe zu beherrschen oder Umstände, in denen die Sporen nicht keimen und wachsen können (z.B. ein gutes Abkühlen).	• Die Ansteckungsphase beträgt 18 bis 96 Stunden. • Die Symptome beginnen mit Kopfschmerzen, Trockenheit der Schleimhäute und einer allgemeinen Müdigkeit. • Die Toxine greifen die Nerven des Gehirns an und verursachen Lähmungen, die sich symmetrisch von oben nach unten auf den ganzen Körper ausbreiten. • Der Verlauf ist oft tödlich. • Bei leichteren Verlaufsformen treten oft Sehstörungen auf, man spricht von Doppelsehen.
Hepatitis Virus A	• durch Abwasser infiziertes Meerwasser, infizierte Personen	• rohe Meeresfrüchte und Schalentiere,				• die Einhaltung der guten Hygienepraktiken (eine gute persönliche	• Halsschmerzen und Anschwellung der Lymphknoten. Der Urin hat eine dunkle

Organismus	Natürlicher Lebensraum	Vorhandensein in Lebensmitteln (nicht erschöpfende Liste)	Wachstums-temperatur			Zu treffende Maßnahmen zur Verhinderung	Symptome
	(direkter oder indirekter Kontakt). Der Infektionsherd ist beinahe ausschließlich menschlichen Ursprungs.	rohe Pflanzen-produkte, von einer infizierten Person gehandhabte Lebensmittel				Hygiene, ein regelmäßiges Waschen der Hände). Eine Impfung gegen Hepatitis A für infektionsgefährdete Personen.	Färbung und das Weiß der Augenhaut färbt sich gelb. • im Falle einer akuten Infektion treten Muskelschmerzen auf, Müdigkeit und manchmal auch Gelenkschmerzen.
Norovirus	• Stuhlgang und Erbrechen von infizierten Personen und durch die Träger des Virus infizierte Oberflächen.	• Schalentiere, Salate, Wasser				• persönliche Hygiene, insbesondere Hygiene der Hände und hygienisches Verhalten.	• Häufige Symptome: Erbrechen, Diarrö und manchmal Magenkrämpfe • seltener auftretende Symptome: mäßiges Fieber, Schüttelfrost, Kopfschmerzen, Muskelschmerzen, Übelkeit und Müdigkeit. • Dauer der Krankheit: 1 oder 2 Tage

8 ANHANG 2 CHECKLISTEN DES EIGENKONTROLLSYSTEMS

Mit Hilfe der Checkliste (siehe CD-Rom geliefert mit dem Handbuch) kann das Eigenkontrollsystem eigenhändig kontrolliert und visualisiert werden.

Bei der Erstellung der 200 Kontrollpunkte wurde einerseits Rechnung getragen mit den gesetzlichen Aspekten und andererseits mit einer Anzahl hygienischer Maßnahmen, die nicht explizit im Gesetz vorgesehen sind, aber die eine Rolle für die Garantie der Lebensmittelsicherheit der Kunden spielen.

Angesichts der Größe der Checkliste wird es nicht angeraten sie in einem Mal zu behandeln. Besser ist es während eines Audits den Akzent auf einen Hauptaspekt oder mehrere Teilaspekte pro Audit zu legen.

Inhalt der Checkliste

1. Hygieneanforderungen in Sachen Infrastruktur
1.1. Einrichtung der Räume, Belüftung, Beleuchtung
1.2. Umkleideräume, Toiletten, Waschbecken
1.3. Böden, Wände, Decken, Türen und Fenster
1.4. Arbeitsoberflächen, Schneidebretter, Geräte, Gerätschaften
2. Hygieneanforderungen während der Herstellung und des Service
2.1. Annahme und Lagerung der Lebensmittel
2.2. Zubereitungen
2.3. Kalte und warme Zubereitungen
2.4. Verteilung, Portionierung, Abkühlen, Regenerieren, Verwaltung von Resten
2.5. Abräumen, Geschirr, Wasser, Transport
3. Allgemeine Hygieneanforderungen
3.1. Abfälle, Pfand, Unterhalt, Desinfektion, Ungezieferbekämpfung
3.2. Persönliche Hygiene
3.3. HACCP

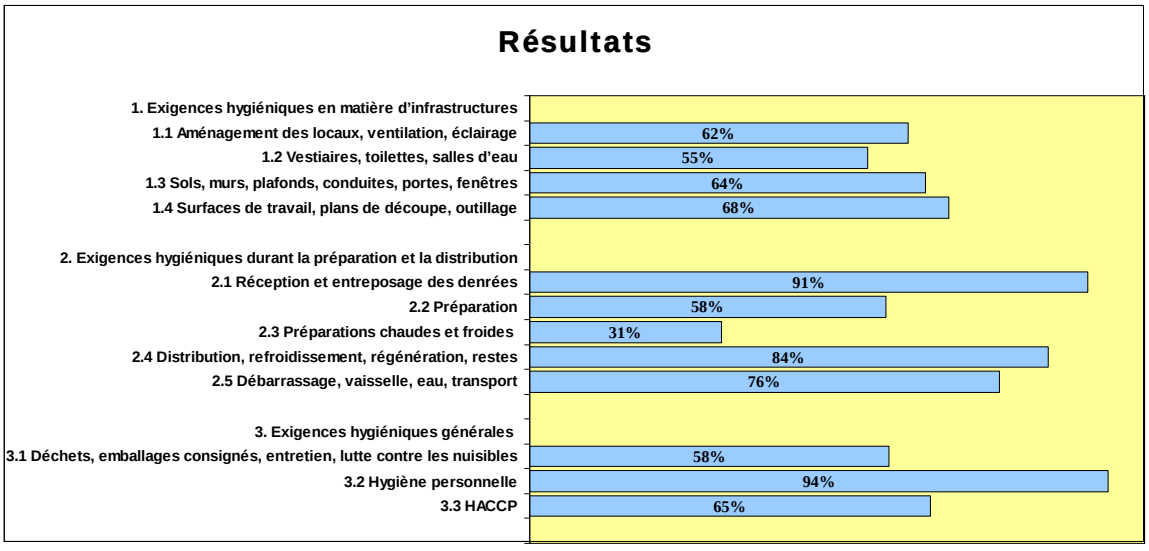
Wie ein Audit ausfüllen?

- Die Exceltabelle ,,internes Audit'' auf der CD-Rom öffnen und auf das Arbeitsblatt ,,Audit 1'' klicken.
- Die Ziffern in der Spalte ,,HANDBUCH'' beziehen sich auf das im Handbuch betroffene Kapitel.
- Die Items eintragen mit der Ziffer ,,1'' in der Spalte ,,OK'' oder ,,NOK'' (,,in Ordnung'' oder ,,nicht in Ordnung'') oder NA (nicht angewendet). Es ist wichtig die Spalte NA, wenn notwendig, auszufüllen, sonst wird das Ergebnis verfälscht.

- Nur eine Spalte ausfüllen. Im untenstehenden Beispiel sind die Items 1,2 und 3 korrekt ausgefüllt und in diesem Fall ist in der letzten Spalte ein ,,ok'' vermerkt. Die Items 4 und 5 sind nicht korrekt ausgefüllt, da die Ziffer ,,1'' nicht vermerkt ist oder die Ziffer 1 (4) zweimal (5) vermerkt wurde. In diesem Fall erscheint das Wort ,,Fehler'', was eine falsche Manipulation angibt.
- Überprüfen, ob überall in der letzten Spalte das Wort ,,ok'' erscheint.

1.1. Einrichtung der Räume, Belüftung, Beleuchtung		HAND BUCH	OK	NO K	NA	
1	Es besteht ein Plan, auf dem die diversen Ströme angegeben sind	2.1.2	1			OK
2	Das ,,nach vorne gehen'' wird soweit die Infrastrukturen es ermöglichen, eingehalten	2.1.3		1		OK
3	Die Gestaltung der Räume schützt vor jeglicher Kreuzung von sauberen und schmutzigen Lebensmitteln	2.1.3			1	OK
4	Fremden Personen wird der Zugang in der Küche untersagt	2.2.7				Fehler
5	Die Kunden und/oder Bewohner empfinden keine Geruchs- oder Geräuschebelästigung durch die Küchentätigkeiten	2.1.1	1	1		Fehler

Ergebnisse
Bei der Berechnung der Prozentsätze wird Rechnung getragen mit der Wichtigkeit jedes Items, daher wurde ein Korrekturfaktor von 1 bis 3 in das System integriert. Die Ergebnisse werden automatisch berechnet und in einer Grafik dargestellt.



Die Ergebnisse sprechen für sich.

Der Punkt 2.3. (warme und kalte Zubereitungen) fällt besonders schlecht aus (31%), der Punkt 3.2 (persönliche Hygiene) erhält das beste Ergebnis (94%). Es liegt am Verantwortlichen und an seinen Mitarbeitern daraus die entsprechenden Konsequenzen zu ziehen.

Seine eigene Norm bestimmen

Um das Endergebnis zu bewerten, kann man seine eigene ,,Norm'' bestimmen, welche einen variablen Wert darstellt. Wenn das Ziel ist einen Score von 75% zu erreichen, muss in der Spalte (Exceltabelle, Zellen D2 und D3) die Ziffer 75 eingetragen werden.

- Für das Total (1+2+3) und aufgrund von Teil 1 (Hygieneanforderungen in Sachen Infrastruktur) wird die Norm nicht erreicht: score 74 und 61%.
- Was den zweiten Teil betrifft (Hygieneanforderungen während der Zubereitung und der Verteilung) und für den dritten Teil (allgemeine Hygieneanforderungen) wird die Norm erreicht mit den Scores 76 und 81%.
- Das Total (1+2+3) ist in Orange angegeben, was bedeutet, dass das Ziel ,,fast'' erreicht wurde.
- Der Teil 1 (Hygieneanforderungen in Sachen Infrastruktur) ist in rot angegeben, was bedeutet: eine große Nicht-Konformität.

	Audit	Norm	Code
Total 1 + 2 + 3	73 %	75	Farbe
1. Hygieneanforderungen in Sachen Infrastruktur	62 %	75	grün
2. Hygieneanforderungen während der Herstellung und des Service	76 %	75	orange
3. Allgemeine Hygieneanforderungen	80 %	75	violett

Überblick und Validierung

- Es ist wünschenswert die gesamte interne Checkliste einmal pro Jahr zu durchlaufen. Im Falle von großen Nicht-Konformitäten (schlechter Score für mehrere Punkte) und nach den notwendigen Abhilfemaßnahmen, ist es nützlich eine neue Kontrolle mithilfe der Seite 2 ,,Audit 2 '' auszuführen.
- Die Darstellung des Scores in der Arbeitsanweisung ,,Überblick'' kann die Entwicklung von Audit 1 nach Audit 2 zeigen. Im Falle einer positiven Entwicklung zwischen dem ,,Audit 1'' und ,,Audit 2'' wird dies sicher ein motivierender Aspekt für die Küchenmitarbeiter sein.

- Dieser Fragebogen kann auch als Vorbereitung dienen, um eine Validierung des Eigenkontrollsystems durchführen zu lassen. Die für die Validierung verantwortlichen Einrichtungen verwenden eine Checkliste mit praktisch denselben Items, um eine positive oder negative Beurteilung auszustellen.

9 ANHANG 3 ÜBERSICHT DER FORMULARE: KKP, AP, AA, NF, RF

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
01	**Einkauf Produkte**					
			AP.01.01		Allgemeine Hygieneinformationen für den Lieferanten	RF.01.01
			AP 01.02		Formular Produktinformation	RF 01.02
			AP 01.03		Besondere Angaben zum Einkauf (vorgekochte Fritten 10/10)	RF 01.03
			AP 01.04		Formular zur Angabe von Lieferantenfehlern	RF 01.04
			AP 01.05		Bericht über Lieferant im Falle von Qualitätsmängeln	RF 01.05
				AA.01.01	Einkauforganisation	
02	**Produktannahme**					
		KKP.02.01			Kontrolle Annahme der Lebensmittel	RF.02.01
			AP.02.01		Dauer zwischen Annahme und Einräumen der Produkte	RF.02.02
	Lockerung		PdA. 02. 02		Eingangsregister	RF.02.03
				AA.02.01	Organisation Produktannahme	
03	**Lagerung neutrale Zone**					
			AP.03.01		Temperatur Lagerung der Produkte	RF.03.01
				AA.03.01	Organisation Lagerung neutrale Zone	
04	**Kühllagerung**					

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
		KKP.04.01			Temperatur Kühlkammer	RF.04.01
	Lockerung	KKP.04.02			Temperatur Kühlkammer	RF.04.02
		KKP.04.03			Temperatur Tiefkühlschrank	RF.04.03
	Lockerung	KKP.04.04			Temperatur Tiefkühlschrank	RF.04.04
			AP.04.01		Zeitraum/Temperatur Aufbewahrung der Risikoprodukte	
				AA.04.01	Organisation Lagerung von gekühlten Produkten	

05	**Zubereitung**					
	Lockerung		AP.05.01		Temperaturen während der Herstellung	RF.05.01
				AA.05.01	Organisation der Zubereitung	
				AA.05.02	AA für Auftauen	
				AA.05.03	AA schälen und lagern von (geschälten) Eiern	
				AA.05.04	AA waschen und schneiden von Gemüse	
				AA.05.05	AA Fleisch, Fisch panieren	
				AA.05.06	AA Gebrauch und Reinigung der Schneidemaschine	
				AA.05.07	AA für das Schneiden von Käse	

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
				AA.05.08	AA Gebrauch von frischen Eiern	
06	**Kalte Zubereitung**					
				AA.06.01	Organisation von kalten Zubereitungen	
07	**Warme Zubereitung**					
		KKP.07.01			Temperatur während der Zubereitung in der Wärmekette	RF.07.01
		KKP.07.02			Temperatur, Qualität Frittenfett	RF.07.02
			AP.07.01		Risikoanalsye der zubereiteten Speisen	RF.07.03
			AP.07.02		Risikoanalyse Rezepte	RF.07.04
				AA.07.01	Organisation warme Zubereitungen	
				AA.07.02	AA für Gebrauch der Fritteuse	
				AA.07.03	AA für tiefgekühltes Brot und Gebäck	
				AA.07.04	AA für die Produkteentwicklung	
08	**Kühlung**					
			AP.08.01		Verfahren zum schnellen Abkühlen	RF.08.01
			AP.08.02		Kontrolle Funktionsweise der Thermometer	RF.08.02
				AA.08.01	Organisation Kühlung	
09	**Lagerung in Kühlkette**					
10	**Portionierung**					

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
			AP.10.01		Zeitraum/Temperatur zwischen Zubereitung und Verteilung	
			AP.10.02		Temperatur während der Portionierung	
			AP.10.03		Temperatur Tischgeschirr kalte Portionierung	
				AA.10.01	Organisation der Portionierung	
				AA.10.02	Portionierung Brotmahlzeiten	
				AA.10.03	Portionierung warme Speisen	
				AA.10.04	Portionierung kalte Speisen	
11	**Regenerieren**					
			AP.11.01		Verlauf Zeit und Temperatur während Wiederaufwärmen	RF.11.01
12	**Verteilung (Ausgabeband und Theke)**					
		KKP.12.01			Serviertemp. für kalte und warme Speisen	RF.12.01
			AP.12.01		Temp. warme Speisen in Pflegestationen	RF.12.02
				AA.12.01	Organisation der Verteilung	
				AA.12.02	Servieren von Eiskugeln, Soft-Ice, Milk-Shakes	
				AA.12.03	Servieren von Bier (Fass/Flasche), Erfrischungsgetränke	
				AA.12.04	Ausschankanlage	
13	**Automaten**					

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
14	**Restebehandlung**					
			AP.14.01		Temperaturverlauf Abkühlung der Reste	RF.14.01
				AA.14.01	Organisation der Restebehandlung	
15	**Abräumen und Spüle**					
			AP.15.01		Temperatur des Spülwassers der Spülmaschine	RF.15.01
				AA.15.01	Organisation des Abräumens, Spülmaschine	
16	**Spülen**					
			AP.16.01		Temperatur Spülwasser, manuelles Spülen	
				AA.16.01	Organisation der Spüle von Behältnissen	
17	**Reinigung & Desinfektion**					
			AP.17.01		Waschen und Desinfektion der Hände	
			AP.17.02		Reinigungsparameter	
			AP.17.03		Ergebnisse Reinigung und Desinfektion	
				AA.17.01	Organisation Reinigung, Desinfektion und Unterhalt	
				AA.17.02	Instandhaltung von Küchen- und Zubereitungsmaterial	
				AA.17.03	Unterhalt der Räume	
				AA.17.04	Empfohlene Dosierung für die Chlorreinigung	
				AA.17.05	Technische Wartung der Geräte	

Nr.	Etappe Verfahren	KKP	AP	AA	Beschreibung	NF/RF
18	**Müllbehandlung**					
				AA.18.01	Organisation der Müllverwaltung	
19	**Interner Transport**					
		KKP.19.01			Zeitraum/Temperatur während interner Beförderung	RF.19.01
			AP.19.01		Temperatur der Essenswagen, interne Beförderung	RF.19.02
				AA.19.01	Organisation der internen Beförderung	
				AA.19.02	Essensversorgung in den Abteilungen	
20	**Externer Transport**					
			AP.20.01		Ausgangsregister	RF.20.01
			AP.20.02		Temperatur der Speisen bei externer Beförderung	RF.20.02
				AA.20.01	Organisation der externen Beförderung	